Дачникам
садівникам
городникам

ISSN 1814–4357

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Дім • Сад • Город

Передплатний індекс 74142

№ 1 (289) Січень 2013

Шовковиця – це здоров'я

Малина Сонце Токіо

Червоноплідні баклажани

ДІМ • САД • ГОРОД

ISSN 1814–4357

№1 (289) 2013 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник і видавець —
КП “Редакція журналу “Дім, сад, город”
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.

Видається з січня 1989 р.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 3690 від 30.01.2010 р.

Радують нові сорти перцю і томатів

Більше десяти років займаюся вирощуванням томатів та солодкого перцю. Постійно у мою колекцію вписуються нові сорти райдужних кольорів різних за формою та вагою плодів томатів і перцю. Відпрацьовано вдалу технологію щодо вирощування та захисту їх від захворювань.

Насіння відбираю із перших достиглих, правильної форми плодів. Перед висівом насіння у коробки, парники та теплиці обов'язково обробляємо їх марганцівкою слаборожевого кольору. Адже марганець не тільки дезінфікує насіння, а ще й стимулює його пророщування, та в подальшому захищає від появи різних захворювань молодої розсади.

Людовик 17

Рідко висіяне насіння дає можливість виростити красиву, розкішну, із товстою ніжкою розсаду. Щоб не допустити перерощування та витягування розсади у парниках чи теплицях, не слід дуже рано висівати саме насіння. Правильні прийоми агротехніки, а це поливання водою кімнатної температури, прополювання та підживлення розсади скоротять як строки її вирощування , так і дозрівання плодів на ділянці. Не новина й те, що розсаду краще висаджувати у хмарні дні або у вечірній час. При цьому рослини менше хворіють, краще приживлюються та швидше починають рости. За дуже раннього висаджування розсади у відкритий ґрунт я використовую агроволокно для захисту від весняних заморозків.

Найголовніше – не тільки виростити, а ще й зберегти томати та перець від шкідників і хвороб. Щоб не допустити захворювання на фітофтороз, з метою профілактики триразово використовую препарат квадрис. А ще за останні два роки з'явилися грибкові хвороби, через велику спеку ми зазнали значних збитків на томатних та перцевих грядках. Довелося використати препарат фітоспорин. Якщо порівняти вирощування овочів останнього сезону та попередніх, то мушу зазначити, що 1912 рік на Охтирщині видався важким як щодо заготівлі, консервування, так і збирання насіння. Також із основної площі виділяли хворі кущі. Спостерігалася й така картина: начебто помідор достиг, набравши потрібного розміру та забарвлення, але всередині плода насіння так і не достигло. Та все ж завдяки великій площі насаджень томатів і перцю вдалося заготовити достатню кількість насіння.

У нас росло понад 200 сортів перевірених роками томатів

Язон

Малиновий закат

Любимчик

Симфонія

та 20 сортів солодкого перцю, стійких до різких перепадів погодних умов. Хочу назвати й коротко охарактеризувати сорти томатів і перцю, які показали відмінний результат.

Томат Людовик 17 (новинка). Плоди видовженої грушоподібної форми, червоні при достиганні, вагою до 70 г. Висота куща невелика – 30–40 см. Завдяки значній кількості плодів-бутонів та красивих сизих листків на розсаді він виглядає дуже декоративно. Використання цього сорту універсальне. Можна вирощувати його і в кімнатних умовах.

Альонушка

Не менш цікавий томат **Язон**, високорослий, до 1,5 м, плоди плоско-округлі, з ребристістю біля плодоніжки, білосніжного забарвлення, вагою до 250 г. Рідкісний екзот, смаком нагадує персик. Ще один томат-новинка – **Золотий вік**. Придатний для ранніх свіжих салатів важковаговик, до 700 г, жовто-золотистого забарвлення, плоско-округлий із легенькою ребристістю. Смачний та невибагливий у вирощуванні, висотою лише 40 см.

Золушка – грушоподібна, кетягова, червоного кольору сливка, вага 50 г, а висота куща 30–40 см. Дуже урожайний,невибагливий у вирощуванні, універсальний у використанні сорт.

Колекційний сорт **Тещин язик** – дуже красива, довжиною до 15 см, вагою до 100 г, червона при достиганні перцеподібна сливка. Висота куща сягає одного метра, він густо обліплений одномірними плодами. Використання універсальне. А скільки ще чудових на вигляд та приємних на смак сортів: **Матрьона, Золота теща, Малиновий закат, Царський улюбленець, Камелія, Ейфелева башта, Червона шапочка, Персик**, всіх не перелічити.

У колекції солодкого перцю є чудові сорти: **Любимчик, Рафаель, Владика, Жовтий монстр, Альонушка, Симфонія** – новинка селекціонерів російської фірми "Сади Росії". У тепличних умовах висота куща сягає двох метрів, на городі такого не буде. Плоди красиві, чотиригранні, світлого канарково-жовтого кольору. Сорт ранньостиглий, з тривалим періодом плодоношення, плоди важать 300 г і більше. Товстостінний, кращого перцю для фарширування та приготування інших страв не знайти.

Наприкінці хочу висловити свою думку щодо придбання сортів насіння. Не буду називати фірми та прізвища любителів-городників, які постійно друкуються в оголошеннях і розхвалюють нові й нові сорти томатів, придбаних у зарубіжних країнах. Приваблюють і самі назви так званих нових сортів. Проте коли почнуть формуватися ще зелені томати на кущі, можна побачити, що в одному сортові, та ще й названому елітним, їх аж три або й чотири. А інколи на давно існуючому сортові змінюють назву на красивішу.

Читачам улюбленого видання маю змогу безкоштовно надіслати насіння томату **Радість садівника**. Високий, до 1,5 м, ранній, плоди круглі, червоні, вагою до 40 г, солодкі. Смакові якості відмінні. Сорт має лікувальні властивості. Варто звернутися та вкласти конверт зі зворотною адресою.

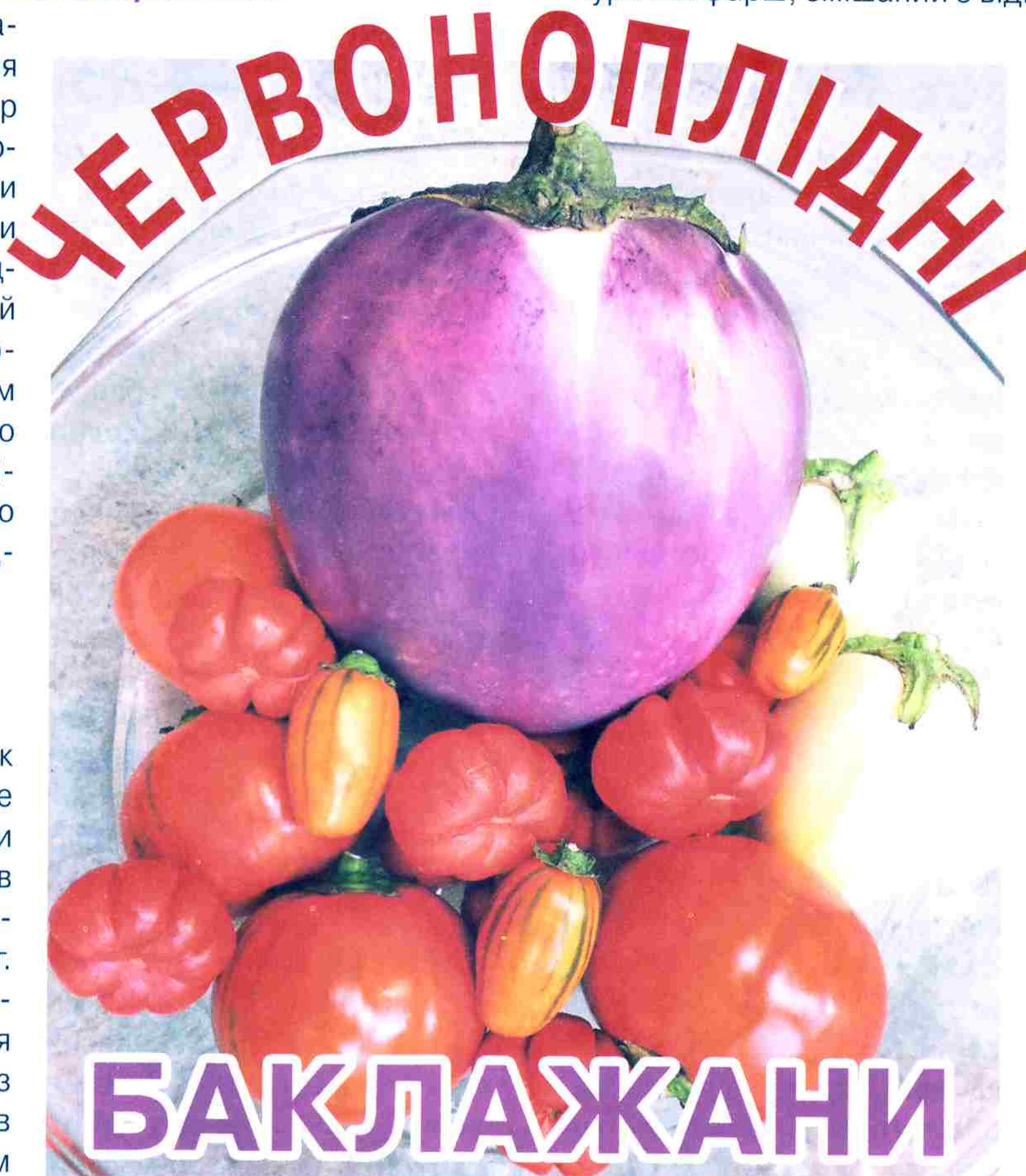
О.М. Колодько,
с Хухра, вул. Леніна, 26, Охтирський р-н, Сумська обл.

Золотий вік

Ейфелева башта

Зараз в усьому світі вирощують чимало сортів кольорових баклажанів: фіолетових, червоних, білих, зелених і смугастих! І нам, городникам – любителям баклажанів, звичайно ж, хочеться придбати насіння якоїсь із цікавих новинок і виростити у себе на ділянці. Особисто мені дуже хотілося виростити червоноплідні баклажани. Я тричі купувала насіння таких баклажанів на виставці, але жодне насіннячко так жодного разу й не зійшло. Можливо, насіння пересмажили, на це вказував його темно-коричневий колір і запах.

Червоноплідні баклажани



Невдовзі мені вдалося придбати насіння у Москві. Колекціонер виявився порядною людиною, отож усі три сорти виросли й дали плоди, які повністю відповідали замовленій характеристиці. Сподіваюся, що читачам журналу буде цікаво довідатися докладніше про придбані мною сорти червоноплідних баклажанів.

Сорт Турецький жовтогарячий

Я б його описала, як середньорослий, дуже ранній сорт (плоди можна було збирати в середині липня), із плодами масою від 100 г. Їхній колір, у міру дозрівання, змінюється від ясно-зеленого з темними смужками в ранній стадії, потім оранжевого до повністю червоного при дозріванні. У їжу ж застосовують недостиглі оранжевіючі плоди, а не тоді, коли вони стають повністю червоними.

За красу я б дала цьому сорту вищий бал, за розмір плодів теж. Адже вони просто ідеально підходять для фарширування. А от м'якоть плода все ж не позбавлена гіркоти, як і в старих довгоплідних сортів, які продають на v ринках і які потрібно замочувати в солоній воді перед тим, як приготувати. Тільки в ринкових польових баклажанів м'якоть біло-зелена, а в Турецького жовтогарячого – біло-жовта. Його плоди теж треба посолити й залишити на 20 хвилин, а потім промити у воді, щоб зійшла гіркота, і можна приступати до фарширування.

Звичайно ж, я відвикла від цієї процедури, адже не перший рік вирощую в себе на ділянці баклажани з білосніжною м'якоттю, яка позбавлена гіркоти й готувати їх можна відразу. Це такі великоплідні сорти баклажанів, як Італійська рожева, Сніжна куля, Флоренція та ін. Хоча Турецькому жовтогарячому, мабуть, я готова пробачити цей недолік. Адже він такий гарний! Зовнішній вигляд цієї рослини дає змогу зрівняти його з маленьким екзотичним деревом, прикрашеним своєрідними круглими зеленими, жовтогарячими й червоними плодами, більше схожими на помідори, ніж на баклажани.

От рецепт фаршированих баклажанів:

Свіжозрізані плоди помити, чайною ложкою акуратно вийняти м'якоть усередині плода, посолити і дати постояти 20 хвилин. А потім промити водою й заповнити приготованим заздалегідь фаршем. Тут поле для фантазії велике: це може бути яловичий, свинячий або курячий фарш, змішаний з відвареним рисом. А можна взяти варену ковбасу (або відварене куряче м'ясо), дрібно порізати кубиками й змішати з рисом. А ще можна змішати нарізану кубиками ковбасу зі звареними круто й дрібно порізаними яйцями.

Щоразу я використовую різну начинку, іноді змішую багато різних компонентів, а от сирий фарш обов'язково просмажую на сковорідці перед тим, як змішувати його з рисом. Додавати в начинку цибулю або часник – це справа смаку кожного. Наповнені фаршем баклажани викладаю у форму для запікання й ставлю в духовку на 30 хвилин. Для тих, хто не на дієті, я рекомендувала б посипати зверху готові й ще гарячі баклажани тертим твердим сиром.

Сорт Червоний раффлед

Середньроослий, середньостиглий, плоди зібрані в китиці по 6–7 і навіть більше. Безперервно наростають нові. Вони спочатку зелені, потім яскраво-жовті, потім червоні, маленького розміру – 4 см у діаметрі, круглі, ребристі. Плоди їстівні, але через їхній малий розмір там майже нічого їсти. З цієї причини я б віднесла цей сорт до декоративних. Їхніми плодами можна прикрашати столи на святах урожаю або свої будинки. Можна зрізати більші гілки із гронами повністю дозрілих темно-червоних плодів, видалити всі листки й поставити їх у вазу. Виглядає дуже красиво.

Сорт Мантія

Високорослий, до 1 м, середньостиглий, плоди зібрані в гроно по 6–7 і більше, безперервно наростають нові. Вони спочатку молочного кольору, а потім стають жовтогарячими, з вертикальними смужками, невеликого розміру – 4 см у довжину й 2 см у діаметрі. Цей сорт баклажанів я б теж віднесла до декоративного через малий розмір плодів. Складно придумати, що з них можна приготувати, хіба що солити або запікати

Сорт Турецький жовтогарячий

Сорт Мантія

цілими. А от за красу й екзотичний вигляд, звичайно, я дала їм вищий бал.

Агротехніка вирощування

Найперший етап – вирощування розсади. З цим краще не затягувати, адже від своєчасного висіву залежить майбутній урожай. Баклажани я сію у стаканчики найпершими, після 20 лютого. Сію по дві насінинки у стаканчик. Згодом залишаю одну, найдужчу рослину, а другу видаляю. Коли рослина підросте і стограмовий стаканчик буде для неї вже малий, тоді я пересаджую її у півлітрову склянку. Під час пересаджування обережно дістаю рослину з грудкою землі, намагаючись не порушувати її, переставляю в іншу склянку й досипаю свіжої землі. Вирощую розсаду баклажанів на сонячному підвіконні.

Приблизно за місяць до висаджування розсади загартовую її. У мене біля будинку є невелика альтанка. Всю розсаду я виношу туди на початку травня й там уже залишаю до висаджування, звичайно ж, стежу за прогнозом погоди. Якщо раптом передбачаються нічні заморозки, забираю розсаду на ніч у будинок.

Наприкінці травня висаджую розсаду баклажанів у відкритий ґрунт, акуратно виймаючи рослини зі склянок, не порушуючи грудки землі. Тут важливо пам'ятати, що баклажани під час пересаджування розсади у ґрунт дуже повільно відновлюють ушкоджену кореневу систему, а це неминуче при вирощуванні розсади в ящиках! Тому я вирощую її в окремих ємкостях. За такого способу пересаджування вони витримують його легко й швидко йдуть у ріст. Наступного дня обов'язково обробляю рослини конфідором, щоб не з'їв колорадський жук, адже він у цей час дуже ненажерливий. Такого захисту рослинам вистачає на місяць.

Сорт Червоний раффлед

Як тільки зростаючі на городі баклажани починають цвісти, жук знову тут як тут. Цього разу я вже не використовую конфідор, а обробляю рослини іншим препаратом, біологічним, з коротким строком очікування, називається він актофіт. Щоправда, актофітом доводиться обробляти рослини раз у тиждень, зате й плоди можна використовувати в їжу через два дні після обробки. Хоча, якщо баклажани ростуть у вас біля будинку і є можливість приділити їм увагу хоча б раз у два дні, то можна збирати жуків вручну, заодно й знищувати кладку на листках. Торік я так і робила, чим значно зекономила запаси актофіту, адже колорадський жук не агресивний, поки на городі росте картопля й чисельність його на баклажанах невелика, тому з ним цілком можна боротися вручну.

Коли картоплю викопують, настає важкий час для баклажанів. Колорадський жук шукає собі іншу жертву й просто накидається на баклажани. Отут не можна баритися, треба терміново зривати придатні для їжі плоди й обробляти рослини конфідором. Цим і баклажани врятуєте, і перезрілі плоди, що залишилися на рослинах, послужать насінним матеріалом. А що стосується молоденьких зав'язей, то я їх видаляю й верхівку прищипую, адже літо дуже коротке і не всі плоди встигають дозріти. На мою думку, краще п'ять гарних плодів, ніж десять, але поганої якості.

На городі я висаджую тільки половину розсади баклажанів, іншу її частину висаджую у плівкову теплицю і дещо раніше, приблизно в перших числах травня. Перевага вирощування у плівковій теплиці полягає в тому, що баклажани не потрібно обробляти від шкідників, вони туди просто не потрапляють.

Щодо моїх новинок, то я посадила їх і на городі, й у теплиці. Турецький жовтогарячий на городі виріс набагато вищий, ніж у теплиці, і дав більший урожай та достиг на два тижні раніше, ніж той, що ріс у теплиці, як не дивно. Сорт Мантія в теплиці дозрів раніше на тиждень, зате городній екземпляр значно обігнав його в рості й досяг майже метрової висоти. А сорт Червоний раффлед однаково ріс і плодоносив як на городі, так і в теплиці.

Сподіваюся, що мій досвід буде комусь корисний.

Також усім, хто надішле нам складений навпіл конверт зі зворотною адресою, вишлемо по пакетику насіння червоноплідних баклажанів безкоштовно.

Рябови Сергій і Світлана
а/с 9, м. Пирятин, Полтавська обл., 37000,
тел. 063 306 37 38

Анатолій Бас з дружиною та Олександр Кріпак

Справжнє диво на грядці

Як кореспондент журналу "Дім, сад, город" відчуваю постійний брак часу. Та, незважаючи на це, знаходжу вільний від роботи час і поспішаю у мальовниче село над Дніпром, назва якому – Мишурин Ріг.

Уже багато років підряд лину в той райський куточок з єдиною метою: відпочити душею і серцем, досхочу намилуватися творінням рук мого знайомого, вченого агронома і селекціонера Олександра Кріпака. Мене там завжди привітно зустрічають Саша і його батьки – Людмила Іванівна та Іван Олександрович. Зустрічають у найкращих українських традиціях. Чим там буду милуватися, запитаєте ви? Всім тим, що росте на їхній грядці: квітами, яких там десятки сортів, екзотичними й лікарськими рослинами, колекція яких щороку поповнюється. Є навіть такі, яких немає по всій Україні.

Повільна хода по грядці підсилює неповторне враження: казка, рай!

Мене охоплює подив і невідступна думка: якби кожна людина так прикрашала свою присадибну ділянку, якої б краси досягла наша рідна матінка – Україна! Я об'їхав всю Україну, відвідав безліч сільгосппідприємств і приватних садиб, зробив тисячі фотокадрів, але такого розмаїття помідорів, перцю, кавунів, динь та огірків, баклажанів, кукурудзи, бобових, та й екзотичних рослин зустрічати ніде не довелося.

Коли повести мову про кольори, то тут без подиву не обійтися: огірки – зелені, білі, жовті, жовтогарячі, червоні, так, я не помиляюся, – червоні!

Вражають також помідори: вони мають різну вагу – від п'яти грамів до двох з половиною кілограмів, а колір у них різний: синій, білий, чорний, жовтий, жовтогарячий, бузковий, фіолетовий, є й різнобарвні, з різнокольоровими смужками та крапочками. Помідорів у господаря садиби більше трьохсот сортів, різної форми. Серед них багато сортів власної селекції, а один із них має символічну назву – Мишуринець...

А хіба ось таке не є дивом: на велетенській семиметровій груші, на самому вершечку повисло декілька десятків чотирикілограмових, рябих (мов кавуни) фіголистих гарбузів, які зберігаються до трьох років свіжими.

Неподалік від груші дивують зір плоди лагенарії які виростають до двох метрів завдовжки. Від них можна у стадії молочної стиглості відрізати шматок, а вони ростуть собі спокійно далі. Смажена лагенарія навіть, смачніша за гриби. А ось кущі гіркого перцю. Дивує те, що на одному кущі ростуть плоди п'яти кольорів, а на інших кушах – і листя, й плоди фіолетового кольору. Далі знову небачене – це баклажани, теж різної форми й різного кольору: червоні, зелені, бузкові, жовті, смугасті, білі. Та хіба всі перелічиш!

Розповідати про неповторну красу Кріпаківської грядки – річ марна, бо все треба бачити власними очима. Часткове уявлення про її дива дають фотографії.

...Перебуваючи в полоні захоплення від побаченого на грядці, я запитав у господаря: "Які є проблеми?" Олександр без зайвих роздумів відповів: "Всі негаразди в минулому, господарюю впевнено, щиро вдячний журналу "Дім, сад, город" за розумну науку – корисні поради й настанови, користуючись якими я міцно став на ноги".

А далі я попросив Олександра розповісти про найкращі сорти помідорів. Отже, надаємо йому слово.

Анатолій Бас,
кореспондент журналу "Дім, сад, город",
заслужений журналіст України

Мої улюбленці

Важко виділити найкращі, адже тільки в минулому сезоні у мене було висаджено більш ніж сто нових сортів. Кожен з них – мій улюбленець, тож розповім про деякі з них. Почнемо з низькорослих. Як відомо, червоні помідори містять багато лікопіну та вітамінів С і Е, які знижують ризик захворювання на рак та серцево–судинні захворювання. Цікаво, що у плодів, які заготовляємо на зиму, лікопіну навіть більше, ніж у свіжих плодах.

Рамбінік – виведений в Америці новий сорт, про який мало хто навіть чув. Він – лідер щодо ранньостиглості: вже через 53 дні після появи сходів ви маєте стиглі плоди! А врожай такий, що за плодами не видно й листя. І ще він цінний тим, що ви будете насолоджуватися цими солодкими плодами аж до самих заморозків, та ще з місяць вони лежать і достигають після того, як їх збереш. Хіба це не диво? Плоди у них круглі, червоні, важать до 100 грамів, а листя картопляне. Сорт стійкий до хвороб.

Не можна не згадати й такий сорт, як ***Льодник***, теж виведений в Америці. Надранній, 63 дні, надзвичайно холодостійкий, також стійкий до погодних стресів, хвороб. Тому ви завжди будете з великим урожаєм, тільки встигай збирати! Плодоносить гронами, до 10 у гроні, вага одного помідора – від 100 грамів, круглих, смачних, червоних.

Ось ми підходимо до помідорів, без яких не обійтися, коли консервуєш або солиш у банках. Це сорт ***Лімбо*** – американської селекції. Напрочуд багатий урожай! Він ранній, плоди – сливки, довгі, червоні, 80 грамів, вирівняні. Цей сорт забезпечує високі врожаї навіть на бідних ґрунтах, дуже стійкий до хвороб. Плоди довго лежать зірваними, а тому транспортабельні.

Картопляний малиновий – (агрофірма "Сибірський сад") – велетень. Середньостиглий, високоврожайний, для теплиць і відкритого ґрунту. Гарні, плоско-округлі, малинові плоди, солодкі, цукристі на переломі, важать 800 грамів, і це на низькорослому кущі, який має картопляне листя. Плоди універсального призначення, особливо смачний з них дуже густий, солодкий сік. Сорт стійкий до вірусів, тютюнової мозаїки та фітофтори.

Сорт Картопляний малиновий

А ось милують око кущі з плодами червоного кольору – це ***Кам'яна квітка***. Плоди у неї тверді, м'ясисті, солодкі і дуже підходять тим, хто хоче поповнити недостатній сімейний бюджет, реалізуючи помідори на базарі. Вони великі, до 500 грамів вагою, транспортабельні, дають стабільні врожаї за несприятливих погодних умов.

Хочеться ще хоча б назвати декілька сортів, які порадували мене в минулому сезоні: ***Садова жемчужна, Тор, Солоха, Зимове серце, Норд блю, Оберіг, Мамин-Сибіряк, Мрія-2, Слайдер, Пламя, Чаша життя, Шік оф корре, Баловень.***

А тепер перейдемо до високорослих помідорів – мені вони подобаються тим, що, на відміну від низькорослих, які переважно рано віддають урожай, ці сорти в основному починають родити з червня і продовжують віддавати своє чудове творіння аж до самих заморозків. Навіть боляче буває дивитися, як вони ще цвітуть, а морози невблаганно їх морозять.

Смугаста печера – надзвичайно гарні плоди екзотичного забарвлення, червоні, помережані жовтими лініями. Пустотілі, тому їх можна начиняти фаршем, консервувати. Вони тверді, вагою до 160 грамів, схожі на перець. Сорт середньостиглий, а врожаєм здивує кожного, настільки він великий. Цей сорт безпроблемний, росте легко і весело.

А ось найновіший сорт помідорів ***Bleve P-20***. Колір його одержали завдяки введенню у звичайний помідор двох генів з квітки "львиный зев". Ці гени сприяють на-

Сорт Стенлей

Сорт Рамбінік

Сорт Bleve P-20

Сорт Смугаста печера

копиченню великої кількості антиоксидантів, які надають плодам голубого та фіолетового кольору. Як стверджують англійські вчені, якщо споживати ці помідори, то вони продовжують життя (це випробовували на мишах). Професор Кеті Мартін з Англії заявила, що ця розробка дає змогу зменшити дію хронічних хвороб в організмі. У шкірці цих плодів багато природного пігменту – антоціану, тому їхній колір має таке саме забарвлення, як звичайнісінький баклажан, тобто він синій або бузковий. Крім того, англійські вчені стверджують, що плоди з таким кольором знижують ризик захворювання на рак і запобігають порушенню діяльності серця.

Bleve P-20 – це єдиний сорт, який у молочній стиглості має синьо-голубий колір. Ним не можна не милуватися. При достиганні верхня частина куща, куди потрапляє найбільше сонячних променів, стає темно-синьою, а нижня темно-червоною. М'якоть туга, рожево-червона, вона нічим не відрізняється від інших помідорів, має приємний гармонійний смак. Цей середньостиглий сорт дає плоди вагою 80 грамів, вони круглі, тугі та блискучі, звисають простими китицями – від шести до десяти у кожній. Їх настільки багато, що навіть листя не видно. І кожний кущ напрочуд гарний, при цьому плодоносить до самих заморозків і, що дивно, при похолоданні листя на ньому стає багряним.

Сорт дуже стійкий до хвороб, плоди не розтріскуються і не перезрівають. На мою думку, кожний городник захоче побачити це "чудо" у себе на городі, тому що аналогів такому забарвленню ще немає.

До лікувальних сортів відносяться чорні та фіолетові плоди: ***Сірєнєва сливка, Фіолетовий у п'ятках, Фіолетовий черокез, Чорне черрі, Пляжний черрі***.

Оранжевий з фіолетовими плямами – це теж своєрідна краса. На метровому кущі маса 250-грамових оранжевих, а біля плодоніжки у фіолетових розводах плодів. Їх так багато, що кущі гнуться додолу. Сорт ранній, з унікальним смаком, солодкий. Його можна садити як у теплиці, так і у відкритому ґрунті. Він має підвищену стійкість до фітофтори, тютюнової мозаїки.

Холодостійким і надурожайним виявився сорт ***Пляжний черрі***, теж американської селекції. Плоди маленькі, 15–20 грамів, чорні, дуже солодкі, круглі, ростуть складними китицями, починаючи зі стиглих плодів і закінчуючи зав'язями та квітками. І що цікаво – мають смак вина, дуже добре підходять для консервування, надзвичайно гарні в банках. Плоди можна сушити, а також створювати з ними жанрові картини. Сорт плодоносить аж до приморозків і стійкий до хвороб.

Багатий урожай дав такий сорт, як ***Феріс Філ***. Плоди у нього рожеві, дещо ребристі важать 300 грамів. М'якуш солодкий, має м'якесеньку структуру і, практично, займає весь простір. Сорт стійкий до перепадів температури. Торік у нас були великі дощі, отож рослини довго стояли залиті водою, але всі витримали надмірну вологість і дали високі врожаї.

А взяти ось такий сорт, як ***Стенлей*** – теж американської селекції. Плоди на ньому великі, 500 грамів, напрочуд гарні: жовті з рожевими лініями, які неначе художник уміло розписав пензликом. Плоди плаські, злегка ребристі, м'ясисті, а сік з них – дуже гарний і неперевершено солодкий. Врожаєві тільки дивуєшся, як може (хоча стебло й товсте) рослина витримати таку непосильну вагу!

І так кожний сорт, по-своєму і гарний, і врожайний. Про всі не розповіси, тож назву ще декілька сортів високорослих помідорів, плоди яких важать по кілограму і більше: ***Великий Ренбоу, Голландець, Гаряче серце, Ехо, Кримсон-подушка, Колесо огляду, Кенігсберг, Мільйонер, Подільський гігант, Саратовські, Кінг Конг***. Дещо менші плоди у сортів: ***Амерс, Ва наченд, Ерл Грей, Камільфо, Мао фен, Супермармандe, Чеснови томат, Чендлер, Чаша любові, Машенька, Рябчик***.

Всім, хто покладе конверт зі зворотною адресою, безкоштовно надішлю трохи насіння для розведення мого улюбленого сорту Картопляний малиновий.

Олександр Іванович Кріпак,
вчений агроном,
вул. Моргуна, 30, с. Мишурин Ріг
Верхньодніпровського району
Дніпропетровської області, 51610

Город на підвіконні

Цегла замість ґрунту

Останнім часом вирощування овочів у кімнатних умовах взимку набуває дедалі більшого поширення серед городників-аматорів. Та це й не дивно, адже влаштування міні-городу на підвіконні – справа не просто модна і дуже захоплююча, а навіть вигідна. Адже за виваженого та вмілого підходу до цієї роботи можна всю зиму забезпечувати свою родину свіжою високовітамінною продукцією. Шкода лише, що деякі овочівники згадують про це тільки тоді, коли ґрунт уже замерз і матеріалів для влаштування кімнатних грядок немає.

Вийти з положення у такій ситуації можна за допомогою кількох цеглин, які навіть взимку знайти нескладно. Подрібнивши їх, я заповнюю шматочками цегли завбільшки 1,5–2 см звичайні квіткові горщики з отвором у дні. Засипаю горщики наполовину, потім щільно одна до одної розміщую в них цибулини, які засипаю по плічка рештками дрібної цегляної крихти. Горщики ставлю у глибокий піддон (до половини їхньої висоти) і наливаю в нього воду, додаючи до неї розчини добрив.

Слід зазначити, що подрібнену цеглу використовувати для влаштування кімнатних грядок дуже вигідно, бо вона має безліч переваг перед іншими видами "ґрунтосумішей". Насамперед, застосовувати биту цеглу можна багаторазово. Крім того, вона не забруднює руки й приміщення, як це може трапитися із землею.

А ще я помітив, що на такому "ґрунті" цибулини дружно рушають у ріст і дають навіть більший урожай, ніж за використання традиційних землесумішей. До того ж, цегляна крихта дуже добре вбирає й утримує вологу, тому пересушування такому "ґрунту" не загрожує.

Найкраща цибуля для вигонки

Для отримання свіжої зелені у зимовий час городники на підвіконнях своїх осель найчастіше вирощують цибулю. Зазвичай, вони використовують для цього ріпчасту цибулю. Однак, дехто вважає, що це досить дорого, та ще й клопітно. Тому й не дивно, що останнім часом чимало аматорів почали з цією метою висаджувати цибулю пониклу, або цибулю-слизун, – багаторічну трав'янисту рослину з приємним смаком і легким запахом часнику.

А пояснюється все просто: рослина практично не має періоду спокою і може давати вітамінну зелень уже через 25 днів після початку вигонки. Однак, вважаю, що про це варто розповісти дещо докладніше.

Матеріал для вигонки цибулі-слизун я беру від рослин, висаджених заздалегідь у відкритий ґрунт або в теплицю. Але під час відбирання потрібно бути дуже уважним і не допускати стрілкування рослин, бо потім отримувати свіжу зелень буде практично неможливо. Щоб уникнути такої прикрості, матеріал для вигонки я готую заздалегідь, висіваючи насіння цибулі-слизун під зиму. За таких умов стрілкування під час вигонки не буває.

Займаючись вирощуванням цієї культури, я завжди пам'ятаю, що вона не має постійної цибулини, тому вигонку влаштовую у ґрунтовому субстраті, який складається з однієї частини дернової землі і двох частин перегною. До субстрату додаю 3–5% піску від загальної маси. Хоча можна робити вигонку і в субстраті, що складається з рівних частин торфу й тирси.

Оскільки цибуля-слизун досить вибаглива до вологісного режиму, то отримати добрі результати під час її вирощування можна лише на достатньо зволожених ґрунтах. Інакше її листя може набути неприємного гострого смаку, стане грубим і несмачним. Саме тому ґрунтовий субстрат для вигонки даного виду цибулі також має бути постійно вологим, але не мокрим, бо перезволоження може спричинити закисання ґрунтосуміші, що також небажано.

Насамкінець варто розповісти про переваги цієї культури. Особисто мені дуже подобається те, що листя у цибулі-слизун не таке гостре, як у ріпчастої. І, як уже зазначалося, воно має легкий часниковий присмак і аромат, що надає салатам пікантного смаку. За вмістом вітамінів ця цибуля перевершує всі інші цибулі, а солей заліза вона містить стільки, що інколи її ще називають залозистою цибулею. До того ж, це одна з наймморозостійкіших рослин, яка може зимувати практично без укриття і давати зелену продукцію відразу після сходження снігу. Досить стійка цибуля слизун до шкідників і хвороб.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

Вітаміни у нашому раціоні харчування

Безумовно, всім відомо, що вітаміни корисні для здоров'я. Вони необхідні для правильного функціонування організму, а їхня нестача негативно позначається на здоров'ї. Дефіцит вітамінів призводить до порушення обміну речовин, передчасного старіння, погіршення зору, надмірної повноти, високого кров'яного тиску, хвороб суглобів, втрати енергії, порушення роботи нервової системи, депресії, серцево-судинних захворювань, розвитку онкологічних та інших тяжких хвороб. Тож можна сміливо стверджувати, що мінімум вітамінів означає мінімум життя.

Наука про вітаміни порівняно нова, бо зародилася вона наприкінці XIX століття, а активний розвиток і формування у сучасному вигляді отримала до середини XX століття. Основоположником учення про вітаміни вважають російського лікаря і натураліста Н. Луніна, який у 1880–1881 рр. провів ґрунтовні дослідження над двома групами мишей. Під час експерименту одну групу мишей він годував натуральним молоком, а іншу – штучною сумішшю, яка містила білки, жири, вуглеводи, солі і воду в таких самих пропорціях, що і в натуральному молоці. Миші другої групи незабаром загинули. На підставі цих експериментів учений зробив висновок, що в їжі є ще якісь, до того часу невідомі, але незамінні й необхідні для підтримання життя речовини.

Подальший розвиток учення про вітаміни пов'язаний із рисом – основним продуктом харчування у Південно-Східній Азії. Під час досліджень було встановлено, що для життя людини, тварин і птахів вкрай небезпечне харчування лише виключно полірованим рисом (голландський лікар Х. Ейкман, 1887 р. та ін.). Це підтвердило і висновки лікаря й натураліста Н. Луніна.

Згодом, у 1911 р., польський лікар і хімік К. Функ виділив із висівок того самого рису речовину, що виліковує параліч птахів, яких годували полірованим рисом. Відкриту речовину К. Функ назвав вітаміном (від грецьких слів "віта" – життя і "амін" – містить азот). Отже, можна зробити висновок: рис із смужкою незнятої шкірки корисніший, ніж повністю очищений від шкірки, тобто полірований. Так само корисніший і ситніший хліб із житнього та пшеничного борошна грубого помелу, бо він містить висівки.

Наступними дослідженнями було встановлено, що вітаміни – це біологічно активні речовини, які в дуже незначних кількостях здатні забезпечувати нормальний перебіг біологічних процесів у живому організмі. За своєю біологічною дією вітаміни близькі до ферментів (ензимів), але ферменти утворюються клітинами й тканинами організму, а більшість вітамінів людський організм не синтезує. Здебільшого вони надходять із їжею.

Першоджерелами вітамінів слугують головним чином рослини, тобто овочі, фрукти, ягоди, плоди, трави тощо. Людина отримує вітаміни безпосередньо з рослинною їжею або побічно, тобто через продукти тваринного походження.

Надходячи до організму через стінки шлунково-кишкового тракту, вітаміни утворюють численні похідні, які, зазвичай, з'єднуються із специфічними білками і утворюють різноманітні ферменти, що беруть участь в обміні речовин. Вітаміни входять до складу ферментів або є компонентами ферментативних реакцій.

Чимало вітамінів беруть участь у розщепленні харчових продуктів і вивільненні енергії, яку вони містять. Беруть участь вони і в синтезі амінокислот та інших важливих сполук, у білковому обміні, обміні жирів тощо.

Кожен вітамін відіграє свою певну і надзвичайно особливу роль в організмі людини, хоча узагальнено можна сказати, що всі вони виконують регулюючі й каталізуючі функції. Тому для організму дуже важливо отримувати як повний склад усіх необхідних вітамінів загалом, так і потрібну кількість кожного споживаного вітаміну окремо. Це принципове положення, з якого випливає, що їжа засвоюється організмом людини настільки добре і повно, наскільки вона забезпечена вітамінами в необхідному асортименті, кількості й пропорціях, що забезпечує наші енергетичні можливості, стійкість до застуд та інших хвороб, працездатність і наше здоров'я загалом.

Наукою відкрито вже понад 20 видів вітамінів і вітаміноподібних речовин, прийнята єдина їх класифікація. Вітаміни позначаються літерами латинського алфавіту або спеціальними назвами, наприклад, вітамін А – ретинол, вітамін С – аскорбінова кислота, вітамін Д – кальциферол і т.д.

Коротка характеристика функціональної дії окремих вітамінів

Вітамін А (ретинол) входить до складу зорового пурпуру, посилює гостроту зору при слабкому освітленні, регулює процеси у шкірі та слизовій оболонці, підвищує опірність організму до інфекційних захворювань. Це – вітамін росту. За нестачі вітаміну А спостерігається захворювання, яке називають курячою сліпотою.

Вітаміни групи В (B_1, B_2, B_5, B_6, B_c, B_{12}, B_{15} та ін.) сприяють обміну речовин в організмі, підвищують засвоєння кисню тканинами, уповільнюють склеротичні явища в кровоносних судинах. За хронічної нестачі вітаміну B_1 розвивається хвороба, відома під назвою "бері-бері", яка характеризується різким розладом нервової і серцевої діяльності. Дефіцит вітаміну B_2 спричинює затримку росту, слабкість, ослаблення зору.

Вітамін С (аскорбінова кислота) підвищує стійкість організму до зовнішніх негативних впливів та до інфекційних захворювань. За хронічної нестачі вітаміну С спостерігаються втома, ослаблення імунітету, кровотеча з ясен, випадіння зубів, а згодом розвивається хвороба – цинга.

Вітамін Д (кальциферол) регулює обмін кальцію й фосфору в організмі. Хронічна нестача вітаміну Д у дітей спричинює захворювання на рахіт.

Вітамін Е (токоферол) запобігає окисленню вітаміну

Таблиця

Класифікація найважливіших елементів

Позначення і найменування вітамінів	Основні харчові джерела	Добова норма на дорослу людину, мг
Вітамін А – ретинол	Вершкове масло, молоко, вершки, сметана, сир, яєчний жовток, ікра зерниста, риб'ячі жири	1,0–1,5
Провітамін А – каротин (з якого в організмі утворюється вітамін А)	Морква, перець, томат, петрушка, кріп, обліпиха, горобина, абрикос, шипшина та інші червоно-жовті й зелені овочі та фрукти	5–6
Вітамін B_1 – тіамін	Дріжджі, печінка, м'ясо, вироби з борошна грубого помелу, гречана і вівсяна крупи, кукурудза, щавель, картопля, бобові та інші овочі й фрукти	1,5–2,0
Вітамін B_2 – рибофлавін	Молочні та м'ясні продукти, вироби з борошна грубого помелу, дріжджі, всі овочі й фрукти	1,5–2,5
Вітамін B_5 – пантотенова кислота	М'ясні, рибні та молочні продукти, вироби з борошна грубого помелу, дріжджі, овочі, фрукти й трави	5–10
Вітамін B_6 – піридоксин	М'ясо, печінка, риба, молоко і молочні продукти, яйця, дріжджі, багато овочів і фруктів	2–3
Вітамін B_c – фолієва кислота, фолацин	М'ясо, субпродукти, дріжджі, всі овочі, фрукти і трави, особливо перець червоний, горобина, кавун, диня, обліпиха	0,1–0,5
Вітамін B_{12} – ціанкобаламін (кровотворний елемент)	М'ясо, субпродукти, риба, молюски, молоко і молочні продукти	0,005–0,01
Вітамін С – аскорбінова кислота	Всі овочі, фрукти і трави, особливо перець солодкий, капуста брюссельська, кропива, редис, кріп, петрушка, актинідія, зизифус, лимонник, лимон, шипшина, чорна смородина тощо	70–100 Лікувальні дози: 1000–2000
Вітамін Д – кальциферол (протирахітичний вітамін) **Провітамін Д** – стерини (перетворюються на вітамін Д під впливом ультрафіолетових променів)	Морська риба, риб'ячий жир, ікра зерниста, яєчний жовток, вершкове масло Багато рослинних олій, деякі овочі, фрукти й трави, особливо морква, салат, шпинат, кропива, кульбаба, томати, обліпиха, волоські горіхи	0,01–0,02
Вітамін Е – токоферол (протистерильний вітамін)	Рослинні олії, паростки злаків (пшениця та ін.), багато овочів і фруктів, особливо кукурудза цукрова, капуста, горошок зелений, горобина, абрикоси, сливи	0,005
Вітамін К – філохінон (кровоспинний елемент)	Багато овочів, фруктів і трав, особливо капуста, горошок зелений, картопля, петрушка, салат, шпинат, горобина, ожина, калина	0,2–0,3
Вітамін Р – рутин, цитрин, біофлавоноїд (капілярозміцнюючий вітамін)	Багато овочів і фруктів, особливо перець червоний, капуста білоголова, шипшина, зизифус, абрикоси, вишні, калина, горобина, смородина чорна, цитрусові, чай (особливо зелений)	25–50
Вітамін PP – ніацин, нікотинова кислота	М'ясо, риба, субпродукти, вироби з борошна грубого помелу, молоко і молочні продукти, овочі та фрукти, особливо бобові, горошок зелений, часник, капуста білоголова, шипшина, абрикоси, персики, ожина	15–25
Вітамін Н – біотин	Субпродукти, яєчний жовток, молоко, багато овочів і фруктів, особливо капуста білоголова, картопля, морква, цибуля ріпчаста, виноград, горіхи волоські, шипшина	0,1–0,3
Вітамін B_{15} – пангамова кислота	Паростки насіння злаків (пшениця та ін.), дріжджі	Лікувальні дози: 200–300
Холін (рослинний гормон)	Насіння злаків, бобові, буряки і багато інших рослинних продуктів	500–1000
Вітамін U – противиразковий елемент	Соки свіжих овочів (капусти, шпинату, селери тощо)	Лікувальні дози: 200–250 г.

А, за тривалого дефіциту вітаміну Е спостерігається м'язова дистрофія, безпліддя.

Вітамін К (філохінон) бере участь в утворенні протромбіну в печінці, підвищує згортання крові.

Вітамін Р (рутин, біофлавоноїд) сприяє накопиченню вітаміну С у тканинах організму та зменшує його окислення, нормалізує проникність стінок судин.

Вітамін РР (ніацин, нікотинова кислота) входить до складу найважливіших ферментів організму, бере участь у процесах виділення енергії при окисленні вуглеводів і білків. За хронічної нестачі вітаміну РР порушуються функції шлунково-кишкового тракту і центральної нервової системи, спостерігаються почервоніння й розтріскування шкірних покривів, язика і рота, слабкість, блювання, розвивається хвороба – пелагра.

Вітамін Н підвищує активність ензимів, поліпшує розщеплення жирів і вуглеводів.

Класифікація вітамінів, рекомендовані норми їхньої добової потреби для організму людини та найкращі "представники" з-поміж продуктів харчування наведені у таблиці "Класифікація найважливіших вітамінів".

Вважаємо, що читачам може стати в пригоді корисна інформація про деякі особливості вітамінів. Зокрема, вітаміни поділяють на жиророзчинні (вітаміни А, Д, Е, К) і водорозчинні (вітаміни групи В, вітаміни С, Н та ін.). Живий організм має здатність накопичувати вітаміни у тих чи інших органах, за тривалістю цей процес відрізняється: жиророзчинні – довше, водорозчинні – менше. Крім того, вміст вітамінів дуже залежить від терміну та умов зберігання овочів і фруктів, від режиму їхньої переробки та консервування.

Кілька порад щодо правильного вживання вітамінів

◈ Вміст вітамінів в окремих овочах і фруктах дуже відрізняється. Тому з метою повного забезпечення організму всіма групами вітамінів важливо урізноманітнити раціон овочами і фруктами: чим більше, тим краще. Лише за таких умов організм буде забезпечений вітамінами у необхідному асортименті та кількості.

◈ Нині створено дуже багато синтетичних замінників вітамінів. Однак комплекси вітамінів, які містяться в овочах, фруктах та інших натуральних продуктах, мають перевагу перед синтетичними вітамінами, оскільки вони знаходяться в них не концентровано, а в гармонійному поєднанні між собою та з іншими, не менш важливими органічними компонентами і речовинами. При цьому, на відміну від синтетичних, концентрованих вітамінів, під час вживання натуральних органічних вітамінів у складі різноманітних овочів і фруктів повністю відсутня загроза передозування.

◈ Оскільки вміст вітамінів у більшості овочів і фруктів знижується у процесі їхнього зберігання і після переробки, то варто споживати більше щойно зібраних овочів і фруктів – як кажуть, прямо з грядки, куща, дерева. Таким чином можна ефективно наситити свій організм всіма необхідними вітамінами. Тоді й осінньо-зимова негода не загрожуватиме вам застудами та іншими хворобами.

◈ Дотримуйтеся різноманітного харчування: м'ясо, риба, продукти з борошна грубого і тонкого помелу завжди мають доповнюватися овочами і фруктами. Вживайте більше овочевих салатів із натуральними жирами (рослинна олія, сметана, вершки тощо) і свіжих фруктів.

◈ Насамкінець не зайвим буде нагадати читачам рекомендацію відомого фахівця із здорового харчування П. Брегга: "Нехай 3/5 вашого денного раціону складають овочі й фрукти (свіжі фруктові та овочеві салати, соки, правильно приготовані овочі тощо), 1/5 – білки рослинного і тваринного походження (бобові, горіхи, насіння, нежирне м'ясо, свіжі яйця, сир, проросли зерна пшениці тощо), 1/5 – натуральні солодощі (мед, висушені на сонці фрукти без консервантів: яблука, сливи, родзинки, урюк, груші, фініки та ін.), натуральні крохмалі (рис, боби, сочевиця тощо) та ненасичені нерафіновані олії (оливкова, соняшникова, кукурудзяна, арахісова тощо).

Отже, те, що за дефіциту вітамінів погіршується здоров'я, – факт загальновідомий і доведений багатьма дослідженнями. Тут і сперечатися немає про що. Мабуть, саме тому останнім часом гонитва за вітамінами стала частиною нинішньої моди на здоровий спосіб життя. Та чи правда, що вітаміни завжди корисні організму і споживати їх можна у будь-яких кількостях?

Хотілося б звернути увагу на те, що надмірне захоплення вітамінами загрожує багатьма негативними наслідками. Зокрема, великі дози вітамінів можуть спричинити пронос, утворення каменів у нирках, алергійні реакції, запаморочення, висипи, нервове збудження, порушення нормальної серцевої діяльності тощо. Тож дуже важливо приймати вітаміни лише за рекомендацією лікаря, а ще краще – забезпечити організм необхідною кількістю вітамінів, вживаючи збалансовану їжу.

А.П. Антосик,
кандидат технічних наук,
м. Київ

СУЧАСНІ ВИСОКОПРОДУКТИВНІ СОРТИ СМОРОДИНИ І ПОРІЧОК *від селекціонерів Львівщини*

Смородина чорна

Погіршення екологічної ситуації і пов'язаний з цим високий рівень забруднення продуктів харчування радіонуклідами, токсичними хімічними сполуками сприяє наростанню негативних тенденцій у стані здоров'я населення. Однією з причин зниження імунітету організму людини, передчасного старіння, розвитку багатьох захворювань і скорочення тривалості життя є дефіцит в організмі антиоксидантів і надлишок вільних радикалів (оксидантів), які мають окисні властивості.

Українка

Наш організм нездатний синтезувати достатньої кількості антиоксидантів, тому основним їх джерелом є рослинна їжа: перш за все ягоди, плоди, овочі, багаті на ці сполуки. Раціональне харчування людей відноситься до основних пріоритетів державної політики ряду країн, є однією з умов працездатності та довголіття.

Смородина чорна – ягідна культура великих біологічних можливостей. Сьогодні вона є провідною і досить прибутковою серед ягідних культур. Цінність її пояснюється перш за все високими поживними і лікувально-профілактичними властивостями. Ягоди смородини – найдоступніше і найдешевше джерело вітаміну С в харчуванні населення, вміст якого в ягодах смородини досягає 400 мг%.

Високий вміст вітаміну С, антоціанів, флавоноїдів, катехінів та інших Р-активних сполук сприяє нормальному функціонуванню кровоносних судин, тому продукти із ягід смородини відіграють роль біологічних протекторів, що запобігають виникненню інфарктів та інсультів. Важлива також роль вітаміну С у профілактиці атеросклерозу.

Пектини ягід смородини чорної (1,04–1,98%) мають здатність інтенсивно зв'язувати іони важких металів, в тому числі радіонуклідів, та виводити їх з організму людини.

Органічні барвники, якими багата смородина, не розкладаються в процесі перетравлювання їжі і не засвоюються людським організмом. Проходячи транзитом через кишечник людини, ці барвники відбирають з їжі радіоактивні елементи і виносять їх назовні. Ефірні олії смородини, які надають їй особливого аромату, є антибіотиками, що сприяють збереженню продуктів переробки.

Плоди і листки смородини чорної впливають на зниження вмісту цукру в крові людини і використовуються у лікуванні цукрового діабету. Високий вміст вітамінів, ароматичних речовин є також у листках, бруньках, які застосовують як приправу під час соління й маринування овочів. Листки смородини мають сильну сечогінну дію, звільняють організм від пуринових речовин та надлишку сечової кислоти і є добрим засобом лікування подагри, остеохондрозу й ревматизму.

Смородину чорну вирощують у більшості областей України. На початок XXI століття в світі створено 1200 сортів смородини чорної. Для використання в ягідних насадженнях України рекомендовано близько 40 сортів. Невибагливість до умов вирощування, висока морозостійкість, врожайність, якість плодів та можливість повної механізації вирощування і збирання врожаю відкривають цій культурі широкий шлях у промислові насадження, присадибні й колективні сади.

За останні роки створено ряд нових сортів смородини чорної, які за врожайністю, пристосуванням до екологічних умов, зимостійкістю та якістю ягід значно перевершують старі сорти. Сучасні сорти української селекції дають змогу не лише значно збільшити продуктивність насаджень ягідних культур, підвищити їхню товарність, але й уніфікувати їхні технології вирощування, включаючи комбайнове збирання ягід.

Вченими Інституту садівництва, в тому числі Львівської дослідної станції садівництва, створено цілий ряд швидкоплідних високоврожайних сортів смородини чорної, які дають можливість підвищити продуктивність

Львівська зеленоплідна

насаджень за високої економічної ефективності виробництва. Виділено сорти різних строків достигання: ***Краса Львова*** – середньопізнього; ***Либідь, Українка, Надбужанська*** – середнього строку; ***Вербна*** – раннього строку достигання. В останні роки виділено новітні високопродуктивні сорти смородини середнього строку достигання – ***Сержик*** і ***Роксолана***, придатні до механізованого збирання врожаю. Всі сорти придатні як для присадибних, так і для промислових насаджень.

Не секрет, що в останні роки погіршилася екологічна ситуація, високий рівень забруднення продуктів харчування радіонуклідами, токсичними хімічними речовинами. Багато людей, особливо діти, потерпають від алергії. Водночас зменшилося споживання вітамінів та деяких мінеральних речовин, каротину тощо. Поліпшити таку ситуацію можуть зеленоплідні сорти смородини чорної й інших ягідних культур з високим вмістом біологічно активних речовин.

У більшості сортів смородини чорної забарвлення плодів відповідає назві культури. Однак видовий склад цієї культури настільки великий і різноманітний, що є всі можливості створювати сорти з різними за кольором ягодами. Зокрема, є сорти з бурими ягодами (форми сибірського підвиду – ***Дружна, Пілот О. Мамкін*** та інші), синіми (форми смородини-дикуші і ключевої – ***Голубка, Зоя***), зеленого забарвлення (форми сибірського підвиду – ***Зеленоплідна***) і зеленоплідні сіянці сорту ***Оджебін***.

Сорти смородини чорної з нетрадиційним забарвленням довго не цінувалися селекціонерами. Однак на сьогодні потреба в таких сортах збільшується. В результаті наших досліджень виділено зеленоплідні форми смородини чорної – ***Львівська зеленоплідна*** та жовтоплідна форма ***Львівська жовтоплідна***.

Наводимо коротку характеристику перспективних сортів смородини чорної львівської селекції.

Українка – сорт середнього строку достигання. Кущ середньорослий, прямостоячий, компактний. Ягоди округло-овальні, великі, одномірні, чорні, блискучі, середньою масою 1,3 г, великі – 2,7 г, універсального використання. Достигання, дружне. Придатний для механізованого збирання врожаю. Урожайність 13–15 т/га. Стійкий до борошнистої роси, антракнозу і септоріозу. Посухо- і жаростійкий.

Софія – сорт середнього строку достигання. Кущ сильнорослий, слаборозлогий. Ягоди середньою масою 1,2 г, великі – 2,5 г, округлі, чорні, блискучі, універсального використання. Придатний для механізованого збирання врожаю. Урожайність 15–18 т/га. Стійкість до грибних хвороб висока. Слабо пошкоджується смородиновим бруньковим кліщем.

Либідь – сорт середньопізнього строку достигання. Кущ середньорослий, слаборозлогий. Ягоди округло-овальні, великі, чорні, блискучі, середньою масою 1,2 г, великі – 2,5 г. Придатний для механізованого збирання врожаю. Урожайність 12–17 т/га.

Краса Львова – сорт середньопізнього строку достигання. Кущ середньорослий, прямостоячий, компактний. Ягоди великі, одномірні, округлі, чорні, середньою масою 1,5 г, великі, до 5–6 г, універсального використання. Придатний для механізованого збирання врожаю. Урожайність 15–18 т/га. Стійкий до грибних хвороб. Зимостійкий, посухостійкий.

Надбужанська – сорт середньопізнього строку достигання. Кущ середньорослий, слаборозлогий. Ягоди одномірні, великі (1,5–2,5 г), чорні, блискучі, шкірка щільна, з сухим відривом, приємного кисло-солодкого смаку. Стійкість до грибних хвороб висока. Сорт зимостійкий, посухостійкий.

Сержик – сорт середнього строку достигання. Кущ прямостоячий, компактний, грона середнього розміру. Ягоди округло-овальні, великі, одномірні, з сухим відривом, одночасного достигання, середньою масою 1,3 г, великі – 2,6 г, універсального використання. Придатний для механізованого збирання врожаю. Урожайність 13–15 т/га.

Роксолана – сорт середнього строку достигання. Кущ сильнорослий, прямостоячий, компактний. Ягоди округлі, великі, одномірні, чорні, блискучі, середньою масою 1,3 г, великі – 2,5 г, універсального використання. Урожайність 15–18 т/га.

Краса Львова

Роксолана

Сержик

Ягоди описаних сортів смородини чорної містять від 215 до 334 мг% аскорбінової кислоти (вітамін С), 6–10% цукрів, 10,4–13,0% сухих розчинних речовин, загальна кислотність від 1,6 до 3,5%. З-поміж органічних кислот переважає лимонна, крім того є яблучна, янтарна, саліцилова та деякі інші кислоти.

Всі названі сорти виведені на Львівській дослідній станції садівництва селекціонерами Г.С. Шестопал, З.А. Шестопал. Велику роботу у поширенні сортів Львівської селекції здійснює Хмельницький клуб садівників "Черешня" (голова клубу Т.М. Васільєва).

Порічки

Порічки славляться не лише красою і врожайністю ягід. Високі технологічні якості ягід ставлять їх в один ряд з кращими плодовими і ягідними культурами.

З ягід порічок готують високоякісний сік, желе, сироп, мармелад. А особливо цінне вино готують з ягід білих порічок. Соки і морс з порічок покращують апетит, знижують температуру при застуді. Завдяки пектинам і Р-активним речовинам порічки є природним антирадіаційним засобом.

Пектинові речовини, що містяться в ягодах порічок, виводять надлишок холестерину з організму людини, відіграючи важливу роль у профілактиці та лікуванні атеросклерозу, а наявність дубильних речовин в порічках корисна при спастичних колітах і ентеритах. У німецькому травнику ще 1484 року повідомлялося про лікувальне значення цих прекрасних ягід.

Вміст йоду в сушених ягодах порічок сягає 16 мкг%, що у 2–3 рази більше, ніж у смородині (6–7 мкг%). В ягодах порічок досить багато кумарину (1,7–4,4 мг%), який знижує згортання крові. Ось чому порічки корисні людям, схильним до тромбофлебіту судин. А позаяк цукри (4,8–9,6%) представлені головним чином глюкозою та фруктозою, то ягоди і сік порічок можна вживати при діабеті, бо вони значно покращують обмін речовин.

Завдяки підвищеному вмісту органічних кислот (1,54–3,07% – порічки червоні і 2,10–2,57% порічки білі) сік зменшує нудоту, відновлює сили після важких хвороб

Ярославна

Львівська солодка

і є добрим тонізуючим засобом. Порічки багаті на біотин (2,5 мкг%) і фолієву кислоту (3–6 мкг%). Основне багатство порічок з червоним і вишневим забарвленням ягід (***Святкова, Львів'янка, Улюблена***) – в їхніх органічних барвниках. А спектр їх такий, що вони у 5–10 разів сильніше, ніж смородина чорна, адсорбують з продуктів харчування в шлунково-кишковому тракті людини радіоактивний техногенний бруд. Тому кожній сім'ї вкрай бажано використовувати продукти переробки ягід порічок (желе, мармелад, соки, виноматеріали). Деякі сорти, особливо з білими й рожевими плодами, мають відмінний смак і споживаються на десерт, а їхній сік у дитячому харчуванні є цінним дієтичним продуктом.

Сік порічок – прекрасна протиотрута при харчовому отруєнні. Вважають, що свіжі плоди порічок відіграють істотну роль у профілактиці інфарктів, оскільки мають високий вміст оксикумаринів.

Дослідженнями Г.С. Шестопал встановлено, що не лише ягоди порічок мають високу цінність, але й листки. Вміст вітаміну С у листках порічок у весняно-літній період становить 392,7–692,7 мг%, що в 5–6 разів більше, ніж у ягодах (57,2–95,4 мг%) і в 1,7 раза більше, ніж у листі

Любава

Сніжанка

Світлиця

смородини чорної (291,6–410,2 мг%). Як лікувально-профілактичний вітамінний засіб рекомендується використовувати листки порічок, вони багатші на аскорбінову кислоту (518 мг%), ніж листки і ягоди смородини чорної.

На Львівській дослідній станції садівництва створено перші в історії України вітчизняні сорти порічок різних кольорів, більшість яких занесено до Державного Реєстру сортів України вже у 2000 році. Це сорти: з червоними плодами – ***Ярославна, Світлиця, Оксамит, Веселка, Ювілейна, Чародійка, Львівська солодка***; з вишневими плодами – ***Львів'янка, Святкова, Улюблена***; з рожевими плодами – ***Любава***; з білими – ***Сніжанка, Білосніжка***. В останні роки одержано надпізній сорт порічок ***Росинка***, що забезпечує споживання свіжих ягід до середини серпня. Сорт великоплідний і має дуже довгі грона (по 30–32 ягоди у гроні).

Львів'янка

За рахунок відповідного добору сортів свіжі ягоди можна вживати 1,5 місяця, а, використовуючи заморожування, практично цілий рік. За даними Г.С. Шестопал, ягоди смородини чорної заморожують за температури –18–20°С, що дає змогу продовжити її зберігання до 6–9 місяців і гарантує збереження біологічно активних речовин до 54–97% у смородини чорної та до 65–95% у порічок.

Святкова

Нові сорти смородини чорної і порічок швидкоплідні, високопродуктивні (15–20 т/га), толерантні до грибних хвороб, придатні до вирощування за інтенсивної технології.

Г.С. Шестопал, З.А. Шестопал,
кандидати сільськогосподарських наук,
тел. 096-445-0951,
Т.М. Васільєва,
голова Хмельницького клубу "Черешня",
тел. 096-314-72-58

Малина

Сонце Токіо

Хочу розповісти про дуже цікаву рослину родом з Японії. Навесні 2011 року отримав саджанець малини Сонце Токіо. Саджанець мав висоту близько 30 см, густо всіяний дрібними колючками, яскраво-червоного кольору. Був кінець березня, й саджанець під час транспортування пішов у ріст і весь покрився молодими листочками. Висадив його на вулиці, гадаючи, що від морозів на ґрунті буду прикривати. Так сталося, що перший заморозок –5°С прогледів. Коли підвищилася температура, малина стояла, ніби й нічого не сталося. Було ще декілька заморозків, які також не заподіяли саджанцю шкоди.

З кожної бруньки розпустилося до десяти бутонів, зібраних у китиці. На фоні зеленого листя ці китиці виглядали дуже декоративно, вони мали яскраво-червоне забарвлення. Коли малина зацвіла, не відразу розгледів цвіт. Квітки білого кольору, дуже маленькі (до 4–8 мм), з чотирма пелюстками. Але бджіл біля кожної було багато. Квітує квітка годину–дві, далі квітколоже щільно закривається. Відкривається за два–три дні перед достиганням ягід. Ягоди одномірні, масою 2 г, блискучі, рубінового кольору, ніколи не бувають пошкоджені плодожеркою. І взагалі, якщо можна так назвати, це – найчистоплідніша ягода, яку мені доводилося вирощувати. Вся рослина покрита дрібними ворсинками, особливо в зоні плодоношення. На кінчиках ворсинок виділяється клейка речовина, яка відлякує шкідників і мух. Тож споживати ягоди можна не миючи, прямо з куща.

Пагін заміщення почав рости пізно, наприкінці червня лише показався із землі. Але до кінця жовтня мав висоту понад 2 м. Кущитися почав сам, без прищипування верхівки. Заявлена морозостійкість –26°С. В зиму накрив його агроволокном. Кущ гнучкий, тому це легко зробити. Добре витримав зиму з морозами до –34°С, і в минулому сезоні порадував щедрим урожаєм. Ягоди смачні (важко відірватися від куща) і мають кисло-солодкий тонізуючий неповторний смак, з ароматом лісових ягід.

Сонце Токіо – невибагливий сорт. Відібраний в Італії із сіянців дикої малини (Rubus-Phoenicolasius), поширеної в Японії, Китаї та Кореї. Може давати гарні врожаї на бідних кам'янистих ґрунтах. На батьківщині з ягід виготовляють одне із найдорожчих вин Японії. Завдяки цьому існує й друга назва цієї малини – Wineberry – винна ягода.

В'ячеслав Францішко,
м. Хмельницький,
тел. 067-381-07-85

Шовковиця на подвір'ї – здоров'я для всієї родини

Про шовковицю розповідалося неодноразово. Жодне із видань не обминуло цю дивовижну рослину. Для старшого покоління – це ягоди із дитинства, для підростаючого, на жаль, – майже невідома екзотика. Посадивши у своєму саду таке дерево, можна значно підвищити рівень свого здоров'я і всієї родини. Адже, крім смачних, солодких ягід у шовковиці використовуються листя, пагони, кора і коріння. З іншого боку, дерева швидко адаптуються до будь-яких кліматичних умов, зовсім невибагливі до умов вирощування, не хворіють і з кожним роком радують дедалі більшим урожаєм.

Анатолійська біла

В Україні масово почали саджати шовковицю за наказом царя Петра I у Києві і Харківській губернії. До царського двору готували запашний сік, який лікував застуду, ангіну, запалення легенів. Але найбільше подобався Петру I напій – золотистий міцний тутовий, який повертав здоров'я хворим, молодість старим і звеселяв серце. Вирубування дерев шовковиці каралося смертною карою.

Останні роки для шовковиці були не легкими в плані погодних умов. Навіть коли взимку температура знижувалася в нашій місцевості до мінус 34°С, а весняні проливні дощі змінювалися на нещадно палюче сонце, шовковиця не підвела. Не засмучує і той факт, що плоди на всіх сортах були менші, ніж зазвичай. Все компенсувалося їхньою кількістю, гілля гнулося до землі, цукор у ягодах теж був у нормі.

Я вирощую близько сорока сортів шовковиці. Завдяки селекції, ця культура може задовольнити найвибагливішого садівника. За кольором і смаком ягід, за часом достигання, є вже й ремонтантні сорти. За формою крони – плакучі, колоноподібні тощо. Подолано два найбільших недоліки шовковиці: це високорослість і обсипання під час достигаання. І за все це хочу низенько вклонитися нашій співвітчизниці, селекціонеру шовківництва, Галині Іванівні Бабаєвій. Основні мої насадження шовковиці посаджені один, два, три сезони тому, і про них я постараюся розповісти на сторінках журналу пізніше, а от два сорти, які культивую близько десяти років, охарактеризую зараз.

Анатолійська чорна

Анатолійська біла – сорт турецького походження. Дерево високоросле, розлоге. Листя дрібне, ягоди білі, дуже солодкі. Перші мають розмір 4 х 2 см. Коли дерева ще молоді, до трьох–чотирьох років, то ягоди можуть бути величиною до 5 см. Достигають у нашому регіоні в першій декаді червня. З роками врожайність підвищується, а розмір зменшується. При достиганні вони опадають. Переваги сорту: щорічна висока врожайність, висока цукристість, великий розмір ягід. Недоліки: низька транспортабельність.

Анатолійська чорна – теж турецького походження. Дерево розлоге, середньоросле. Відрізняється від білої смаком і розміром. Тут перші ягоди до 5 см, солодкі, з більш вираженою кислинкою. Урожайність ягід висока, достигають вони одночасно із білою. Переваги сорту: хороший, збалансований солодко-кислий смак, великий розмір, високий попит на ринку, добра транспортабельність. Недоліки: осипання при достиганні.

І про те, що я роблю з ягодами. По-перше, минулого й позаминулого років у нас на ринку ягоди коштували по 5 грн. за півлітровий пластиковий стакан. Враховуючи плодоношення шовковиці, це непогана до-

бавка до сімейного бюджету. По друге, це ягоди, які найшвидше збирати (треба лише розстелити агроволокно під деревом і потрусити). Чорні ягоди йдуть на компот, сік, варення та вино. З білих – сік, шовковичний мед, горілка та кава.

Щоб вичавити сік, не треба ніяких спеціальних пристроїв. Перекрутити ягоди на м'ясорубці, а якщо об'єм більший, то можна за допомогою дриля з насадкою для замішування шпаклівки. Ягоди подрібнюються, поміщаються в цупку тканину (я використовую фатин – тканина для весільних суконь), і (якщо є), то в прес, а ні, то руками виходить також непогано. Сік відціджуєте і використовуєте для різних потреб.

А тепер про шовковичний мед

Вичавлений сік з білої шовковиці треба злити в широкий посуд, бажано алюмінієвий (в емальованому більша ймовірність підгоряння). Варити на середньому вогні, поки сік не втратить дві третини свого об'єму, періодично помішуючи і збираючи пінку. Можна уварювати й до половини, готовність меду визначаєте на смак. Колір – від світло-коричневого до шоколадного. Їсти можна з хлібом і молоком, до чаю, з товченими горіхами. Дуже смачно й корисно. Вичавки, що залишилися, гарно сушаться на сонці, підсмажуються в духовці, перемелюються і заварюються, як кава. За смаком не гірші, а користі більше.

І ще. Якщо шовковицю посадити на пташнику, то щонайменше 2–3 тижні в році вам не доведеться витрачатися на корм для птиці. Кури, гуси, качки буквально чекають на кожну ягідку, і віддячують вам рекордною несучістю. Здоров'я всім і успіхів.

В'ячеслав Францішко,
тел. 067-381-07-85.
E-mail: frantsishko@ukr.net

Похід за садовим варом

Догляд за садом потребує не лише великих фізичних зусиль, але й постійного уважного ставлення до рослин. Варто лише з'явитися на дереві будь-якій рані, як дбайливий садівник відразу ж вживає заходів для її лікування, отож без садового вару тут не обійтися.

Садовим варом садівники користуються з давніх часів. І не випадково в кожному регіоні є власні рецепти його приготування. Слід зазначити, що всі вони здавна готувалися без застосування "хімії", тобто без штучних речовин, які могли б негативно вплинути на деревні рани або зашкодити щепленим компонентам. Щоб у цьому переконатися, варто познайомитися з кількома рецептами. Ось перший: льняна олія (сира) – 2 частини; смола ялинова – 1/2 частини; скипидар – 1 частина і мазь для коліс – 1/2 частини.

Деякі садівники на легкому вогні розтоплюють бджолиний віск і прополіс, а затим додають подрібнену каніфоль. Коли ж суміш охолоне, до неї вливають скипидар. Також із 800 г живиці, 400 г несолоного свинячого сала і 400 г бджолиного воску виходить чудовий садовий вар.

Але не завжди садівники готують для себе вар, бо для його приготування витрачається багато часу. Та й хто готуватиме порцію у 100 г, коли тобі його потрібно не багато? Так сталося і в мене цього разу. Вару не було, я вирішив пошукати його, кращого за якістю, у торгівельній мережі. І переконався, що вару в продажу аж занадто багато. І ціни бувають різні: від 5 грн. з копійками до 100 грн. за упаковку.

Виготовлений у Києві (Лісовий проспект) вар упакований у пластикову коробку, на якій красиво зазначені реквізити виробника і напис на етикетці "Садовий вар". А от з яких компонентів його приготували – дізнатися неможливо, бо рецепт не вказаний. В руках він схожий на желе темного забарвлення. А, відкривши кришечку упаковки, за запахом також неможливо визначити, з чого він зроблений. Такий вар брати я не ризикнув. До того ж тут був другий вар, виготовлений у Рівненській області. Молодці! Вказали складові вару, зазначивши, що він складається із суміші парафінів, природних масел та живиці. Здавалося б, чого ще треба? Але в руках він твердий, як камінець, та й інструкція відсутня, отож невідомо, як і на чому його розігрівати, знаходячись на дереві. Викликала сумнів і вартість упаковки масою 90 г – лише 5 грн. з копійками. Подумалося: хто за таку низьку ціну, враховуючи вартість зазначених складових, та ще й приготування і реалізацію, буде працювати собі на збиток? Зрозуміло, що тут, як кажуть, не вір написаному.

Наступна упаковка садового вару була виготовлена в Польщі. На ній наявна інструкція, де вказано: "... при використанні у випадку потрапляння на тіло необхідно змити водою, щоб уникнути опіків". А ще вказано, що вар слід зберігати окремо від продуктів харчування. І вартість упаковки – близько 90 грн. Але і цей вар я не купив, бо побоявся. Як же працювати з цим варом, коли можна отримати опіки тіла? Виходить, що опіки отримає й рослина, адже вона також жива.

Походивши по магазинах, я вирішив повернутися до приготування власного вару, який готую за таким рецептом: 100 г соснової живиці, 50 г воску бджолиного, 50 г внутрішнього свинячого сала несолоного, 150 г олії соняшникової нерафінованої.

Спочатку варю живицю в алюмінієвій каструлі, потім додаю віск, олію, свинячий жир, розтоплений на пательні. Коли все закипить і добре перемішається, знімаю з вогню й розливаю у невеликі ємкості.

Цей садовий вар має чудові фізичні властивості. Він не рідкий і не твердий – пластичний, його добре наносити на рослинні рани. Зберігається до п'яти років і не потребує розігрівання. Коли використовую його при щепленні, маю майже стовідсоткове приживлення живців.

А.І. Кочур,
м. Київ

листоїдів, попелиць, а селера на грядках із капустою захищає її від весняної капустяної мухи, білана і земляної блішки. Капустяна попелиця боїться кропу, висадженого поряд на грядці.

Хрін, який росте з-поміж різних овочів, своїми фітонцидами дезорієнтує багатьох шкідників.

Посіви гірчиці білої по периметру ділянки захищають її від проникнення мишей, підвищують урожай гороху і відлякують горохову плодожерку.

Зубчики часнику, вкопані між рослинами картоплі, знижують популяцію колорадського жука.

Фітонциди цибулі відлякують морквяну муху, а томати менше хворіють, якщо поряд із ними в теплиці росте цибуля.

Цикорій захищає буряки від нематод. Пижмо, бузина, полин відлякують метеликів.

Боби овочеві захищають город від кротів. Багаторічний посів їх по периметру ділянки сприяє зникненню з неї дротяників.

У саду:

Зрізані гілки чорної бузини, розкладені в кущах чорної смородини й агрусу, відлякують брунькового кліща і аґрусового п'ядуна.

Сильний запах пижма в саду може дезорієнтувати шкідників, які летять на аромат квітуючої яблуні або вишні.

Пижмо, посаджене під яблунею або сливою, сприяє зменшенню пошкодження плодів плодожеркою.

Календула і чорнобривці не лише прикрашають сад, а й відлякують нематод, тому їх можна вирощувати поряд із суницею. Навалі равликів і слимаків на суницю перешкоджає "бордюр" із петрушки.

Ряди часнику поблизу кущів смородини і суниці відлякують брунькового кліща, а томати поблизу кущів аґрусу — пильщика і вогнівку.

Полин гіркий і перцева м'ята відлякують мурашок, а мульча з листя і кори дуба — слимаків та гусінь.

21 (до 16:06), 24–26 (до 16:22)

Несприятливі дні:
1, 11–14 (до 12:51), 21 (з 16:06)–23, 26 (з 16:22)–28

22

Несприятливі дні:
8 (з 21:18)–10, 18–20 (до 12:47), 23–26

(до 8:51), 29–30

Несприятливі дні:
8–10 (до 8:20), 11, 17 (з 8:11)–19 (до 20:57), 22 (з 8:51)–24 (до 17:51), 27

(до 17:15), 26–27 (до 13:33)

Несприятливі дні:
4 (з 10:43)–6 (до 15:02), 10–11 (до 5:23), 13 (з 16:14)–15, 18 (з 17:15)–20, 25

Травень

пн		6	13	20	27
вт		7	14	21	28
ср	1	8	15	22	29
чт	2	9	16	23	30
пт	3	10	17	24	31
сб	4	11	18	25	
нд	5	12	19	26	

Сприятливі дні:
3 (з 20:27)–5, 8 (з 12:10)–9, 13 (з 11:58)–15, 23–24, 31

Несприятливі дні:
1 (з 16:21)–3 (до 20:27), 10–13 (до 11:58), 16–18 (до 11:34), 25, 29–30

Червень

пн		3	10	17	24
вт		4	11	18	25
ср		5	12	19	26
чт		6	13	20	27
пт		7	14	21	28
сб	1	8	15	22	29
нд	2	9	16	23	30

Сприятливі дні:
1–2 (до 8:35), 4 (з 17:55)–6, 9 (з 18:17)–12 (до 6:59), 19 (з 8:40)–21 (до 10:32), 27 (з 10:33)–29 (до 15:08)

Несприятливі дні:
7–9 (до 18:17), 12 (з 6:59)–14 (до 18:27), 23, 25 (з 9:28)–27 (до 10:33)

Липень

пн	1	8	15	22	29
вт	2	9	16	23	30
ср	3	10	17	24	31
чт	4	11	18	25	
пт	5	12	19	26	
сб	6	13	20	27	
нд	7	14	21	28	

Сприятливі дні:
2–4 (до 11:23), 7, 16 (з 16:26)–18 (до 19:56), 24 (з 20:24)–26, 29 (з 6:44)–31 (до 17:43)

Несприятливі дні:
4 (з 11:23)–6, 8–11, 22–24 (до 20:24), 31 (з 17:43)

Серпень

пн		5	12	19	26
вт		6	13	20	27
ср		7	14	21	28
чт	1	8	15	22	29
пт	2	9	16	23	30
сб	3	10	17	24	31
нд	4	11	18	25	

Сприятливі дні:
3 (з 6:31)–5 (до 18:59), 13–14, 22–23 (до 9:14), 25 (з 15:15)–27, 30 (з 13:34)–31

Несприятливі дні:
1–3 (до 6:31), 5 (з 18:59)–8 (до 5:59), 19 (з 6:08)–21, 28–30 (до 13:34)

Вересень

пн		2	9	16	23	30
вт		3	10	17	24	
ср		4	11	18	25	
чт		5	12	19	26	
пт		6	13	20	27	
сб		7	14	21	28	
нд	1	8	15	22	29	

Сприятливі дні:
1, 9–11 (до 8:37), 17 (з 16:00)–18, 22–24 (до 9:36), 26 (з 21:26)–29 (до 9:59)

Несприятливі дні:
2–5, 15 (з 14:07)–17 (до 16:00), 19, 24 (з 9:36)–26 (до 21:26), 29 (з 9:59)–30

Жовтень

пн		7	14	21	28
вт	1	8	15	22	29
ср	2	9	16	23	30
чт	3	10	17	24	31
пт	4	11	18	25	
сб	5	12	19	26	
нд	6	13	20	27	

Сприятливі дні:
6 (з 10:34)–8 (до 14:23), 15–16, 20–21 (до 18:16), 24 (з 5:37)–26 (до 18:13)

Несприятливі дні:
1, 4–5, 12 (з 20:01)–14, 19, 21 (з 18:16)–24 (до 5:37), 26 (з 18:13)–28

Листопад

пн		4	11	18	25
вт		5	12	19	26
ср		6	13	20	27
чт		7	14	21	28
пт	1	8	15	22	29
сб	2	9	16	23	30
нд	3	10	17	24	

Сприятливі дні:
4 (з 14:50), 11–13 (до 9:41), 15 (з 16:50)–16, 20 (з 13:24)–22, 30 (з 6:04)

Несприятливі дні:
3, 9–10, 17–20 (до 13:24), 23–25 (до 14:12)

Грудень

пн		2	9	16	23	30
вт		3	10	17	24	31
ср		4	11	18	25	
чт		5	12	19	26	
пт		6	13	20	27	
сб		7	14	21	28	
нд	1	8	15	22	29	

Сприятливі дні:
1–2 (до 8:33), 8 (з 10:36)–10 (до 15:07), 13–15 (до 8:42), 18–20 (до 8:49), 27 (з 16:00)–29 (до 19:39)

Несприятливі дні:
2 (з 8:33)–3, 6 (з 8:55)–8 (до 10:36), 15 (з 8:42)–17 (до 20:18), 20 (з 8:49)–22

Щедрих урожаїв разом із «Календарем садівника і городника»!

Календар садівника і городника

Всеукраїнський науково-виробничий журнал
Передплатний індекс 30203

2013

ПОСІВНИЙ КАЛЕНДАР

Сприятливі та несприятливі дні для висіву, садіння та пересаджування сільськогосподарських культур

Січень

пн		7	14	21	28
вт	1	8	15	22	29
ср	2	9	16	23	30
чт	3	10	17	24	31
пт	4	11	18	25	
сб	5	12	19	26	
нд	6	13	20	27	

Сприятливі дні:

Лютий

пн		4	11	18	25
вт		5	12	19	26
ср		6	13	20	27
чт		7	14	21	28
пт	1	8	15	22	
сб	2	9	16	23	
нд	3	10	17	24	

Сприятливі дні:

Березень

пн		4	11	18	25
вт		5	12	19	26
ср		6	13	20	27
чт		7	14	21	28
пт	1	8	15	22	29
сб	2	9	16	23	30
нд	3	10	17	24	31

Сприятливі дні:

Квітень

пн	1	8	15	22	29
вт	2	9	16	23	30
ср	3	10	17	24	
чт	4	11	18	25	
пт	5	12	19	26	
сб	6	13	20	27	
нд	7	14	21	28	

Сприятливі дні:

РОСЛИНИ: СУСІДИ ЧИ ВОРОГИ?

Перш ніж висівати або висаджувати овочеві, пряні, квіткові або садові рослини, необхідно скласти план їх розміщення з урахуванням сумісності й доцільності. Адже давно помічено, що сусідство рослин на ділянці може бути вдалим і невдалим. Тобто, одні рослини за близького сусідства на грядці з іншими добре ростуть і розвиваються, інші ж почуваються погано або, навпаки, пригнічують своїх зелених сусідів.

Згідно результатів багаторічних спостережень, садіння рослин з урахуванням їхньої сумісності дає змогу підвищити врожайність до 20%. Тож під час добору культур і складання плану садіння слід враховувати не лише потреби рослин в освітленні, вологості ґрунту, добривах, а також взаємовплив на життєдіяльність кожної з них.

Загальні правила, яких слід дотримуватися за сумісного вирощування різних рослин:

Правило 1. Рослини мають бути з різних родин, інакше вони конкуруватимуть біля спільної “годівниці”, розноситимуть загальні захворювання і приваблюватимуть загальних шкідників. Приміром, коли поряд ростуть картопля, помідори і баклажани, не важко здогадатися, куди попрямує колорадський жук з картопляного бадилля.

Правило 2. У рослин мають бути істотно різні вегетативні характеристики, щоб потреби у тих чи інших життєво необхідних ресурсах виникали в них не одночасно: щоб вони не затінювали одна одну, давали змогу ефективніше використовувати землю.

Правило 3. Бажано, щоб рослини пригнічували, а не розносили хвороби свого сусіда по грядці, вони мають відлякувати шкідливих і залучати корисних для своїх рослин-сусідів комах.

Правило 4. Рослини мають бути сумісні одна з одною.

Візьміть на замітку:

Біодинамічний календар

Лютий

Зазвичай, лютий – найхолодніший місяць року з частими вітрами і хуртовинами. І хоча дедалі частіше починає пригрівати по-весняному тепле сонечко, але зима ще не здається: на зміну відлигам приходять холоди й сильні вітри. Саме тому наприкінці зими плодові й багаторічні овочеві та квіткові рослини дуже часто потерпають від низьких зимових температур. Тож, незважаючи на те, що лютий вважається місяцем відпочинку від сільськогосподарських робіт, але дачникам у цей час знайдеться робота на своїх земельних ділянках. Зокрема, необхідно накопичити побільше снігу в саду, щоб захистити рослини від зимового холоду. Чим більше буде на ділянці снігу, тим легше перезимують плодові дерева і кущі, багаторічні квіти і овочеві культури, газонні трави тощо.

Терези 31.01 (8:37) – 2 (14:03)

На початку лютого городники, які планують у домашніх умовах вирощувати розсаду, повинні подбати про розсадні ящики. З цією метою господарі купують у магазинах спеціальні контейнери або самотужки збивають із дощок ящики чи заготовляють ємкості з-під овочів і фруктів, які часто викидають продавці торгових кіосків. Глибина розсадних ящиків має бути 8–10 см, а ширина і довжина залежать від розмірів підвіконня, столу або полиці, на яких вирощуватимете розсаду.

Якщо восени не заготовили ґрунт для посівів, то його можна придбати у спеціалізованих магазинах, а ще там, зазвичай, продають торф'яні або пластмасові горщики для розсади, які також можуть стати у пригоді під час вирощування розсади овочевих і квіткових культур.

Скорпіон 2 (14:03) – 4 (17:47)
Остання чверть Місяця – 3 (15:56)

Як уже зазначалося, садівники у лютому продовжують роботи з накопичення снігу в саду. Для кращого затримання снігу використовують ялинове і соснове гілля, заготовлене восени. Його розкладають рядами у місцях, де снігу буває мало. Коли соснове і ялинове гілля занесе снігом, його витягують з-під снігу і знову розкладають. Так поступово нарощують товщину снігового покриву на садово-городній ділянці.

Крім того, мокрий липкий сніг продовжують обережно струшувати з крон дерев. При цьому для високих дерев варто використовувати палицю, обмотану м'якою ганчіркою.

Стрілець 4 (17:47) – 6 (19:57)

Городники періодично перевіряють стан овочів і картоплі, закладених на зберігання. Звичайно, тим, хто живе у приватному будинку, вирішити питання зі зберіганням овочів у зимовий час значно легше, зовсім інша справа – коли у розпорядженні господарів лише кілька квадратних метрів біля балкону у міській квартирі. Однак при бажанні цю проблему можна вирішити.

Зокрема, цибулю і часник, зазвичай, зберігають окремо у сітчастих або полотняних мішках. Приблизно раз на місяць їх переглядають, видаляючи висохлі, загнилі або пророслі цибулини. Найкраще зберігаються невеликі цибулини.

Щодо часнику, то можна очистити його зубки від оболонки і зберігати в олії. За такого способу зберігання часник стає менш гострим, а олія набуває смаку і аромату часнику, тож нею можна заправляти салати.

Червоноголову капусту потрібно загорнути у папір, тоді вона може тривалий час зберігатися у приміщенні, бо за таких умов у неї підсихають лише верхні листочки.

Буряки досить довго зберігаються біля балконних або зовнішніх дверей, якщо покласти їх у поліетиленові пакети, які не зав'язують.

Козеріг 6 (19:57) – 8 (21:18)

У лютому городники займаються розсадою перцю і баклажанів, які мають тривалий вегетаційний період. Для цього насіння знезаражують, витримують у поживному розчині, а потім висівають у заздалегідь підготовлені і знезаражені контейнери.

Слід зазначити, що для теплиць насіння можна висівати протягом усього місяця, а для відкритого ґрунту – краще наприкінці місяця, хоча інколи буває виправданим перенесення висіву цих рослин на початок березня.

У теплиці з обігрівом висівають насіння шпинату, листкових рослин, головчастих салатів, редиски та моркви. Ремонтують парникові рами.

У ці дні можна перевірити на схожість решту торішнього насіння і за необхідності докупити потрібне.

Водолій 8 (21:18) – 10 (23:21)
Новий Місяць – 10 (9:20)

Дні Молодика – це важкий період для рослин, тому посівні й посадкові роботи виконувати не рекомендується. Також не можна працювати з гострими інструментами, бо вважається, що високою є ймовірність поранення, а самі рани довго й болісно заживають. На Молодик легко травмувати коріння рослин, тому краще їх не поливати і не прищеплювати, а землю навколо них не розпушувати.

Натомість варто навідатися на садову ділянку, щоб перевірити, як укриті снігом насадження і чи не пошкодили їх миші та зайці. Для боротьби з мишами притоптують сніг навколо стовбурів дерев і кущів, а біля клумб із багаторічниками і дворічниками у мишачі ходи закладають отруєні принади, враховуючи, що особливо миші люблять поласувати взимку такими дворічниками, як маргаритки, турецька гвоздика, дворічні дзвіночки.

Квітникарі перевіряють, як зберігаються бульби, цибулини, кореневища квітів. За несприятливих умов зберігання у цибулин порушується період спокою і рано з'являються паростки. Такі цибулини варто посадити у горщики, які ставлять у прохолодному світлому місці й помірно поливають. Навесні ці рослини виносять у сад і акуратно пересаджують на постійне місце.

Риби 10 (23:21) – 13 (3:53)

Виноградарі у лютому перевіряють стан садивного і прищепного матеріалу, за необхідності усувають недоліки у його зберіганні.

Виконують профілактичний огляд виноградника та

роботи із снігозатримання на ділянці. За сприятливої погоди продовжують обрізування кущів винограду, яке, зазвичай, триває до березня або початку квітня. Парослі живці висаджують у стаканчики для отримання саджанців.

Заготовляють органічні й мінеральні добрива, отрутохімікати, а також необхідні для догляду за виноградом матеріали. За необхідності ремонтують реманент, зокрема той, що застосовується для боротьби з шкідниками і хворобами.

Овен 13 (3:53) – 15 (12:09)

Квітникарі продовжують доглядати за кімнатними рослинами, з-поміж яких особливої уваги потребують фіалки, які дуже погано реагують на сухе повітря у приміщенні. Для їхнього захисту від теплого сухого повітря опалювальних батарей дуже часто уздовж вікна на висоті 20–30 см господарі натягують поліетиленову плівку, а на тепле підвіконня кладуть дошку або кілька шарів цупкого паперу і лише після цього ставлять на нього піддон із фіалками.

Багато осель прикрашає гібіскус, або китайська троянда, – вічнозелений чагарник, схожий на маленьке штамбове деревце, який може жити до двох десятків років. Цвіте він, зазвичай, влітку, але за дбайливого догляду може порадувати господарів своїми квітами і взимку. Однак для цього вони повинні подбати про гарне місце розташування рослини. Зокрема, взимку гібіскус повинен рости у світлому приміщенні, де температура повітря має бути не нижче 16°С. За різких коливань температури і від нестачі світла рослина може скинути квіткові бруньки, які ще не розпустилися.

Тілець 15 (12:09) – 17 (23:52)
Перша чверть Місяця – 17 (22:31)

Садівники у лютому продовжують виконувати нагальні роботи, зокрема, проріджують плодові дерева. Під час обрізування видаляють старі гілки у дерев, особливо декоративних, щоб всередину крони надходило більше світла і повітря.

Також необхідно періодично перевіряти стан рослин, що зимують на клумбах, встромляючи назад у ґрунт багаторічники, витиснуті морозом на поверхню. Найчастіше від холодів потерпають дрібні рослини, які за таких обставин потребують пересаджування або підсипання компосту до оголених коренів.

Близнята 17 (23:52) – 20 (12:47)

Наприкінці лютого городники наповнюють сумішшю дернової землі і перегною продезінфіковані контейнери і висівають насіння ранньої білоголової капусти і селери – кореневої та черешкової.

Висіваючи на розсаду насіння культур із тривалим вегетаційним періодом, варто поставити ємкості з рослинами у тепле світле місце.

Продовжують заготовляти молочні пакети, коробочки з-під сметани, йогурту для висаджування розсади. Купують плівку, насіння, поповнюють запаси добрив та інших необхідних матеріалів. Якщо є така можливість, то протягом місяця збирають якнайбільше попелу на добриво і закуповують гній.

Рак 20 (12:47) – 23 (0:14)

Якщо не зробили цього раніше, то варто тепер подбати про садовий реманент: лагодять весь наявний садовий інвентар і купують той, якого не вистачає для роботи. Приділяють увагу підготовці техніки для догляду за газоном: перевіряють газонокосарку і змащують тертьові деталі.

Перевіривши, чи в порядку лопати, граблі, лійки, починають заточувати пилки, садові ножі тощо. Особливої майстерності потребує регулювання й заточування ножен секатора. Зокрема, після заточування ножен необхідно відрегулювати хід ножів секатора за допомогою скріплюючого гвинта. Роблять це так, щоб виключити навіть незначний люфт. При цьому поворотна пружина має без додаткових зусиль легко розводити ножі секатора у робоче положення.

Лев 23 (0:14) – 25 (8:54)

Головна особливість догляду за газоном взимку – зниження навантаження на трав'яне покриття: якщо в холодну пору року газон потерпатиме від надмірного навантаження, то напровесні неминучою буде поява "залисин" і природне відновлення травостою триватиме значно довше.

Крім того, під час танення снігу важливо не допускати надмірного перезволоження газонної ділянки й утворення на ній великих калюж. З цією метою занадто вологі ділянки проколюють вилами. Але при цьому враховують, що на дуже вологому газоні легко залишаються сліди й вм'ятини, тому всі пересування по ньому намагаються звести до мінімуму.

Діва 25 (8:54) – 27 (15:03)
Повний Місяць – 25 (22:26)

Плануючи свою діяльність із догляду за садом, городом, кімнатними рослинами, чимало господарів намагаються враховувати фази Місяця. Адже ще за стародавніх часів люди помічали вплив, який вони здійснюють не лише на їхню власну поведінку і самопочуття, а й на ріст і розвиток рослин. Зокрема, здавна вважалося, що на Повний Місяць взагалі не варто чіпати культурні рослини і працювати на городі або в саду.

Натомість у ці дні можна зробити необхідні для себе записи у садовому щоденнику або скласти план висаджування рослин у новому сезоні. Спеціалізована періодична література та книги з городництва й садівництва, в яких є корисні рекомендації і поради щодо виконання сільськогосподарських робіт, допоможуть зробити планування ефективним і науково обґрунтованим.

Терези 27 (15:03) – 1.03 (19:35)

Взимку любителі кімнатних квітів часто скаржаться, що деякі рослини починають погано рости в їхніх оселях і навіть за дбайливого догляду у них не відновлюється здоровий зовнішній вигляд та сила. Зокрема, це стосується такої надзвичайно корисної рослини, як алое. Існує кілька причин, які можуть спричинити таку ситуацію, одна з них полягає у надмірному зволоженні рослини, внаслідок чого вона загниває.

Отже, взимку під час поливу не варто заливати алое. Якщо процес загнивання його коренів розпочався недавно, то можна спробувати врятувати рослину. Для цього потрібно витягти кореневу грудку з горщика, обрізати все гниле коріння і присипати зрізи товченим деревним вугіллям (для отримання вугільного порошку можна скористатися придбаними в аптеці таблетками активованого вугілля). Потім необхідно пересадити алое у новий горщик із гарним дренажем, присипавши здорові корені, що залишилися, новим вологим субстратом. Після пересаджування рослину кілька днів не поливають, а потім роблять це рідко, застосовуючи дуже помірний полив.

Органічне молочне виробництво у Швейцарії

Протягом 2010–2012 рр. у журналі "Дім, сад, город" неодноразово друкувалися матеріали, присвячені темі органічного землеробства і різноманітним напрямкам його розвитку. У цьому номері ми вирішили докладніше розповісти про органічне сільське господарство Швейцарії, зокрема про молочне виробництво, а також про тенденції і потенціали цього перспективного ринку.

Чому саме Швейцарії? Бо протягом останніх років швейцарське органічне сільське господарство розвивалося дуже динамічно, за активної підтримки держави і громадських організацій. Завдяки такому сприянню кількість фермерських господарств, які застосовують органічні методи, збільшилася у 8 разів. У подальшому зростанні темпів розвитку органічного сільського господарства Швейцарії переконана і Наталія Прокопчук, менеджер швейцарсько-українського проекту "Розвиток органічного ринку в Україні", Дослідний інститут органічного сільського господарства (FiBL), яку ми запросили до розмови.

Тенденції споживання органічної продукції

– Пані Наталіє! Останнім часом попит на органічну продукцію у країнах Європи значно збільшився. Щодо Швейцарії, то в цій країні існує ряд факторів, які сприяють зростанню попиту на органічні товари. Отже, можна стверджувати, що є сталі позитивні тенденції?

– Саме так. І на підтвердження таких висновків наведу деякі статистичні дані. Зокрема, у Швейцарії налічується загалом близько 6000 органічних господарств, на частку яких припадає 11% аграрного сектору країни. Органічні ферми займають приблизно 11,1% всіх сільськогосподарських угідь держави.

Щодо органічного молочного виробництва, то нині у Швейцарії близько 2000 господарств виробляють понад 200 000 тонн органічного молока за рік. Це молоко переробляється на органічних сертифікованих сироварних заводах та інших підприємствах з переробки молока, яких сьогодні налічується в країні близько 170. Органічну молочну продукцію переробляють переважно на сир та питне молоко, оскільки попит на них, як уже зазначалося, має стійку тенденцію до зростання. Крім того, за останні роки суттєво збільшився і асортимент такої продукції. Зокрема, на полицях крамниць у Швейцарії можна знайти понад 100 різних видів органічного сиру. Дедалі більшої популярності набули серед споживачів також інші види органічної кисломолочної продукції, зокрема, органічний йогурт, який припав до вподоби покупцям завдяки своїм натуральним і оригінальним смаковим якостям.

– А що саме сприяло позитивній тенденції розвитку органічного молочного виробництва у Швейцарії та збільшенню споживання органічної продукції в цій країні?

– Насамперед слід зазначити, що органічна продукція – не новина на ринку Швейцарії. З того часу, коли місцеві фермери усвідомили всі вигоди органічного сільського господарства й доцільність переходу на нього, пройшло понад тридцять років. Однак відчутне зростання попиту на органічну продукцію відбулося значно пізніше, приблизно двадцять років тому. Обумовлене воно певними факторами. Чи не найголовніший із них полягає в тому, що дедалі більше покупців, особливо старшого віку, звертають пильну увагу на вплив продуктів харчування на власне здоров'я. Саме тому фахівці і прогнозують подальше зростання попиту на органічну й дієтичну продукцію у всьому світі і, зокрема, у Швейцарії.

З-поміж чинників, які сприяють розвитку органічного молочного виробництва, окрім прагнення широких

верств населення споживати безпечні для здоров'я продукти харчування, не можна не назвати і широку суспільну увагу до питань екологічної безпеки, а також дедалі частіше висвітлення цих питань у ЗМІ. Споживачі прагнуть купувати продукцію, якій вони довіряють щодо якості, а така довіра, насамперед, ґрунтується на різних схемах сертифікації, маркування, на стандартах для тих чи інших видів продукції. Цілковите дотримання всіх цих схем і стандартів передбачається під час виготовлення органічної продукції, зокрема молочної.

Як результат, у 2011 році у Швейцарії товарооборот органічного молока та молочних продуктів становив 177 млн. євро, тобто частка органічного молока складала 9,5% від загального обороту молочних продуктів у країні. Це на 6,6% більше, ніж у 2010 році. Вартість усього проданого органічного сиру становила 65 млн. євро. Це зростання на 5,5% порівняно з 2010 роком.

– Отже, можна сказати, що більшість швейцарських споживачів купує органічні продукти регулярно?

– Саме так. За даними опитування BIO SUISSE, проведеного останнім часом, лише незначна частина респондентів у Швейцарії повідомили, що ніколи не купували органічних продуктів. Загалом же результати опитування виглядають так:

- споживачі, які купують органічні продукти кілька разів на тиждень, – 17%;
- не рідше одного разу на тиждень – 38%;
- споживачі, які купують органічні продукти рідше одного разу на тиждень, – 28%;
- не купують ніколи – 17%.

Як бачимо, висновки напрошуються самі собою.

Органічний молочний ринок Швейцарії та його потенціал

– Отже, органічні молочні продукти нині дуже популярні в Швейцарії. Однак і в такій "безхмарній" ситуації без проблем не обійшлося, чи не так?

– Звичайно, певні проблеми були. Зокрема, за останні п'ять років попит на органічне молоко в цій країні розвивався швидше, ніж пропозиція, хоча в деяких випадках перехід фермерів на органічне сільське господарство у ряді регіонів створив там ситуацію перевиробництва. Щоб вирішити проблему, асоціації виробників органічного молока і молочної продукції Швейцарії довелося взяти на себе функцію координації пропозиції в цьому секторі ринку. Щорічний приріст попиту нині стабільно знаходиться на рівні 10–20%. Крім того, щоб захистити швейцарських фермерів, уряд Швейцарії подбав про обмеження на імпорт молока і молочних продуктів.

– А яке споживання органічної молочної продукції на одну особу в Швейцарії?

– Загальне виробництво органічної молочної продукції в 2010 році становило 140 млн. євро, а загальна кількість споживачів у Швейцарії – приблизно 8 млн. осіб, тож нескладно підрахувати, що споживання молочної продукції в цій країні становить 20 євро на одну особу в рік. Щодо споживання всієї органічної продукції, то воно становить 221 швейцарських франків на одну особу в рік.

Про ціновий бар'єр і не тільки

– На нашу думку, на розширення органічного ринку і появу нових видів сертифікованої органічної продукції українські споживачі чекають із нетерпінням. Однак, не всі з них готові платити більше за "здорові" продукти. Адже в наш економічно скрутний час, купуючи товари, чимало покупців, насамперед, звертають увагу на ціну. Країна-виробник і марка не такі важливі для багатьох. Тобто, основним стримуючим фактором розвитку органічного ринку в продовольчому сегменті можна назвати високу ціну подібної продукції.

Розкажіть, будь ласка, наскільки відрізняється ціна на звичайне й органічне молоко у Швейцарії і, взагалі, чи дорого коштують там молочні продукти?

– Станом на 2011 р. середня вартість 1 кг свіжого молока в Швейцарії за цінами виробників становила 78 євроцентів для органічного молока та 50 євроцентів – для традиційного. Спожвчі ціни на органічну молочну продукцію становили 1,5 євро за літр пастеризованого молока, в той час як літр традиційного пастеризованого молока коштував 1,3 євро. Кілограм органічного йогурту з натуральним смаком коштував 2,75 євро, а кілограм органічного твердого сиру – 20 євро. Тобто, середня різниця в ціні між органічним і традиційним молоком становила лише 20–30 євроцентів.

– Наведені вами дані дуже переконливі. Однак, у народі кажуть: не все те золото, що блищить. Мабуть, і не все молоко можна вважати органічним. Що потрібно зробити, аби воно насправді таким було?

– За твердженням Штефана Шюрмана (Stefan

Органічна продукція, що продається у магазині на фермі Дослідного інституту органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія)

Schuermann), консультанта з органічного молочного виробництва із Дослідного інституту органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія), швейцарське законодавство до визнання молока органічним висуває досить жорсткі умови. Зокрема, у всьому господарстві мають застосовуватися принципи ведення органічного сільського господарства, які визначає Закон Швейцарії про органічне сільське господарство № 910.18. Крім того, виробники органічної продукції повинні дотримуватися положень Закону щодо добробуту тварин, Закону про захист водних ресурсів, Закону про захист навколишнього середовища, Закону про збереження природи та захист ареалів проживання тощо. І, безумовно, вони мають дотримуватися загальних стандартів якості молока Швейцарії.

– Ви вже розповідали про органічне виробництво, зокрема про молоко і молочну продукцію, однак поясніть, будь ласка, докладніше, чому ви вважаєте її кращою за традиційну?

– Насамперед, це продукція, виробництво, переробка і маркування якої є чітко визначено міжнародними стандартами, зокрема Постановами ЄС 834/2007 та 889/2008. Органічне виробництво забороняє використання хімічно синтезованих речовин та інгредієнтів, генетично модифікованих організмів або їх продуктів, гідропонне виробництво, використання регуляторів росту, дефоліантів, застосування іонізуючої радіації та оброблених продуктів, стимуляторів росту та синтетичних амінокислот, гормонів з профілактичною метою тощо. Органічне сільське господарство дбає про баланс поживних речовин, обмежуючи максимальну кількість тварин на гектар, що еквівалентно 170 кг азоту на гектар, а також про родючість і біологічну активність ґрунтів, поліпшуючи рівень їхньої біологічної активності та природної родючості, стабільності та біологічного розмаїття ґрунту, попередження ущільнення та ерозії ґрунтів, а також підживлення рослин головним чином через екосистему ґрунту. Крім цього, добрива та покращувачі ґрунту можуть використовуватися лише за умови, що вони дозволені в органічному виробництві.

Особливості догляду за тваринами в органічному господарстві

– Пані Наталіє, розкажіть про догляд за тваринами у швейцарських органічних господарствах. Зокрема, як фермери утримують тварин – прив'язним чи безприв'язним способом, чи обов'язкове ручне доїння в органічному молочному виробництві і т.ін.?

– За твердженням експерта молочного напрямку зі швейцарсько-українського проекту "Розвиток органічного ринку в Україні" Еріка Майлі (Eric Meili) з Дослідного інституту органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія), до 2013 року прив'язування худоби в Швейцарії заборонене. За винятком поголів'я дрібних господарств, де утримується до 30 корів із телятами. Вважається, що тварини повинні утримуватися у стійлах безприв'язно і мати вільний доступ до вигулу на відкритому повітрі. Щодо ручного доїння, то воно в сучасних умовах не застосовується.

– А які технології відтворення поголів'я дозволені до використання в органічному господарстві у Швейцарії?

– Тваринники Швейцарії, які займаються розведенням в органічному тваринництві, вважають своєю головною метою отримання продуктивних і адаптованих тварин в екологічних та кліматичних межах господарства. Тому породи, які використовуються у цих господарствах, мають бути пристосованими до місцевих умов. Системи відтворення поголів'я повинні допускати розмноження тварин без втручання людини. Пріоритет, звісно, надається природному методу відтворення, але штучне розведення також дозволяється. Під заборону підпадає лише трансплантація ембріонів.

– Пані Наталіє! Скільки б разів ми не говорили слова "органічна продукція", "органічне молоко", а чимало наших співвітчизників все ще вважають, що привезені із села від батьків молоко або сир від корови, що утримується у присадибному господарстві, і є насправді органічними...

– Шкода, але чимало українців переконані в цьому. Однак варто знати, що органічні продукти виробляються лише за органічними стандартами. Це ряд суворих вимог, дотримання яких перевіряється міжнародно акредитованими незалежними сертифікаційними органами, що підтверджує відповідний сертифікат на органічне виробництво продуктів харчування. Для того, щоб отримати статус органічного виробника, фермерському господарству необхідно пройти ряд перевірок щорічно, які мають засвідчити, що весь процес виробництва відповідає органічному стандарту.

Виробництво будь-якого органічного продукту починається з сертифікації землі. І хоча в цій статті мова йде про молоко та молочні продукти, але, насамперед, органічний статус фермер має отримати для своїх полів і пасовищ, які він планує використовувати для ведення тваринництва. Адже корів необхідно правильно випасати, аби вони давали органічне молоко. А відтак, трава на пасовищах не повинна містити пестициди, діоксини та інші стійкі хімічні речовини, які згодом можуть потрапити в молоко. Саме тому земля має бути сертифікована як органічна.

Про що це свідчитиме? Про те, що минуло щонайменше три роки з моменту останнього використання агрохімії і ГМО, а відтак – у землі не залишилося більше шкідливих речовин. Лише після отримання сертифікату на органічне рослинництво, що буде кормами для тварин, фермер після виконання вимог і підтвердження цієї відповідності третьою стороною може отримати сертифікат з органічного тваринництва. Згідно вимог до органічного молочного виробництва, не

можна використовувати у тваринництві антибіотики, гормони та стимулятори росту, ГМ-корми і ГМ-тварин. Крім того, заборонене утримування корів у тісних стійлах і негуманне ставлення до них. Вони мають утримуватися на вільному вигулі, у природних умовах, на пасовищах, сертифікованих як органічні. Згідно з вимогами органічного виробництва (Постанова ЄС 889/2008) на господарстві дозволяється максимальний об'єм 170 кг азоту від тварин на гектар за рік. Це дорівнює двом молочним коровам на гектар. Це обов'язкова вимога.

Молоко, отримане на таких фермах, є готовим органічним продуктом або ж органічною сировиною для виготовлення продуктів харчування.

– Шановно пані Наталіє! Дуже дякуємо вам за змістовну й цікаву розмову і сподіваємося, що не лише Швейцарія, а невдовзі й Україна отримає сприятливі умови та позитивні перспективи для розвитку органічного молочного виробництва в державі. Адже, на нашу думку, вона має для цього широкі можливості і величезний потенціал, оскільки на ринку якість молока та молочної продукції ще не дуже висока, а чимало споживачів чекають на корисну для здоров'я продукцію, за яку, можливо, готові платити гарну ціну.

– Так, за оцінками вітчизняних і зарубіжних експертів, Україна має великий потенціал для розвитку виробництва органічної продукції. Аграрний сектор економіки України (сільське господарство, харчова та переробна промисловість) забезпечує продовольчу безпеку та продовольчу незалежність країни, формує 17% ВВП і приблизно 60% фонду споживання населення. Тому нині в Україні для розвитку органічного землеробства необхідне вжиття дієвих заходів як з боку держави, відповідних владних структур, так і з боку сільгоспвиробників органічної продукції.

Користуючись нагодою, хочу привітати читачів журналу "Дім, сад, город" з новорічними та різдвяними святами і побажати їм мати змогу споживати більше органічної продукції, яка сприяє поліпшенню здоров'я, додає сил і наснаги, а відтак приносить значну користь організму. Особливо це стосується наших дітей, раціон харчування яких дуже часто далекий від ідеалу і не відповідає рекомендованим нормам. Адже діти – це майбутнє нашої країни, а їхнє здоров'я – це не товар, який можна придбати в аптеці. Тож ми не маємо права ставити під загрозу їхнє здоров'я.

А для цього, насамперед, потрібно вирішити чимало проблем. Зокрема, поступово усунути негативні наслідки промислового сільськогосподарського виробництва із застосуванням хімікатів, припинити недбайливе і навіть безвідповідальне ставлення до проблем сільськогосподарського виробництва, яке негативно впливає на навколишнє середовище – повітря, ґрунт і водні ресурси.

Сподіваюся, що в майбутньому в Україні пріоритет надаватиметься саме органічному сільському господарству і сприянню виробництва якісної продукції на всіх рівнях: від законодавства і виробника до споживача.

Розмову вела ***О.Кисленко***

Виведення молодняку птиці

Відбір інкубаційних яєць

Для насиджування або інкубації придатні лише свіжі запліднені яйця. Для інкубації збирати яйця від качок починають о 4–5-й годині ранку, курей, індичок, цесарок і гусок – о 7–9-й і продовжують через кожні 2–3 години протягом дня. Інкубаційні курячі та індичі яйця зберігають не більше шести днів у вертикальному положенні тупим кінцем догори, качині – не більше восьми днів у горизонтальному положенні, гусячі – не більше десяти днів. За тривалого зберігання яєць вихід молодняку зменшується на 2–3% за кожний наступний день зберігання. Щоб запобігти зниженню виходу молодняку, тривале зберігання інкубаційних яєць (20–25 днів) забезпечується використанням азоту і періодичним їх підігріванням за спеціальною технологією. Зберігають яйця у сухому, прохолодному місці за температури 4–7°С і вологості 75–80%.

Відбирають яйця для інкубаційної мети за масою, формою та іншими ознаками. Від їхньої маси залежить жива маса виведеного молодняку, який у наступний період краще росте і розвивається, якщо виведено його із яєць більшої маси. Залежно від виду птиці середня маса яйця має бути: курячого 55–65 г, качиного 80–90 г, гусячого 150–180 г, індичого – 75–95 г. Яйця повинні бути лише правильної форми, з міцною та чистою шкаралупою, без насічок, вапняних відкладень на її поверхні. У довгих, круглих, сплющених зародок займає неправильне положення, внаслідок чого здебільшого він гине або утруднюється вилуплення молодня-

Потрібна кількість яєць для насиджування під квочкою, шт.

Вид квочки	Яйця			
	курячі	качині	гусячі	індичі
У теплу пору року				
Курка	13–17	9–11	4–7	9–11
Качка	–	13–17	–	–
Гуска	–	–	11–13	–
Індичка	21–23	17–19	–	17–19
У холодну пору року				
Курка	11–13	7–9	4–5	7–9
Качка	–	11–13	–	–
Індичка	18–20	15–17	–	15–17

ку. Яйця такої форми непридатні для інкубації. Ні в якому разі не можна мити яйця для інкубації. Пори в шкаралупі закупорюються, що призводить до загибелі (асфіксії) зародку. Щоб цього не сталося, необхідно ретельно стежити за підстилкою у гнізді й у міру її забруднення періодично змінювати.

Для оцінки придатності яєць до інкубації їх переглядають на овоскопі. Прилад овоскоп можна купити або зробити самому. Це може бути картонний або фанерний ящик з овальним отвором, куди вставляють електричну лампу. Через отвір переглядають яйця.

Простіший овоскоп можна зробити з картону у вигляді трубки, внутрішню поверхню якої фарбують у чорний колір. До широкого отвору прикладають яйце, а через вузький, з іншого боку, переглядають його, спрямувавши трубку з яйцем на джерело освітлення.

Якщо яйце прикласти до отвору, його вміст добре просвічується. Свіжі яйця мають невелику повітряну камеру – до 1–1,5 см у діаметрі, щільний білок, під час повертання жовток малопомітний, повільно переміщується і не наближається до шкаралупи, тому що градинки, які його утримують, малорозтяжні.

Коли камера велика або її поставлено збоку, жовток змішався з білком, помітні темні плями, кров'яні або м'ясні вкраплення, такі яйця для інкубації непридатні.

Виведення молодняку під квочкою

Інстинкт насиджування у птиці проявляється навесні. Якщо птицю, що затримується тривалий час у гнізді, висадити, вона не тікає, настовбурчує крила, курка й індичка видають гортанні звуки (квокчуть), гуска й качка – шиплять. Це й будуть квочки. Під час їхнього огляду видно, що живіт у птиці оголений, а дно гнізда, в якому сиділа квочка, заслано пір'ям і пухом. Вона намагається знову повернутися до гнізда.

Найкращими квочками є індички, також добре розвинений інстинкт насиджування у курей яйцевого та м'ясо-яйцевого напряму продуктивності. Квочок необхідно відбирати з-поміж спокійної птиці. Ті, що за наближення людини до гнізда тікають з нього, дуже голосно квокчуть і навіть б'ються, непридатні як для насиджування яєць, так і для догляду за молодняком.

Якщо у стаді немає квочок, змушують самку насиджувати. Для цього використовують тих, що вже насиджували й водили молодняк минулого року, тобто старих самок. До гнізда кладуть кілька яєць (можна їх імітувати) і садять на них курку, що не несеться, гніздо накривають ящиком з нещільних дощок. Два рази на день самку випускають для годування. Через 3–4 дні вона починає квоктати. Якщо квочка спокійна, її використовують для насиджування яєць. Під квочку, залежно від виду, підкладають стільки яєць, скільки вона здатна охопити своїм тілом. Це залежить від її величини та величини яєць.

Курей-квочок використовують для насиджування яєць будь-якого виду птиці, індичок – для індичих, курячих і качиних, гусок і качок – для яєць свого виду. Зазвичай, під квочкою повинні насиджуватися яйця тільки одного виду птиці, тому що строки виведення молодняку для різних видів птиці неоднакові.

Найсприятливіший для підсаджування квочок період – з березня по травень. Гніздо обладнують, використовуючи простий дощатий ящик або корзину, які ставлять на підлогу чи на низеньку підставку. В гніздо бажано насипати дерну шаром 5–8 см, на нього покласти суху, щільно прим'яту підстилку й старанно засипати всі кути, щоб до них не викочувалися яйця. У середині гнізда з соломи роблять чашоподібне гніздечко величиною трохи більше за квочку. В нього кладуть м'яку солому або сіно.

Для гуски доцільно використовувати те гніздо, в яке вона несла яйця. Перед насиджуванням гуска сама його застилає пухом і пір'ям, висмикуючи з нижньої частини свого тулуба. Під час перекладання яєць в інше місце вона може припинити насиджування.

Гніздо обладнують у тихому затемненому місці, з помірно вологим чистим повітрям за температури не нижче 12°С. Не треба влаштовувати для квочок кілька гнізд поряд, це буде їх непокоїти. Крім того, після годівлі вони можуть переплутати гнізда.

Садити квочок на яйця краще ввечері, це дає їм змогу швидко опанувати гніздо. Добра квочка відразу після

Строки виведення молодняку птиці

Вид птиці	Початок надзьобування	Початок виведення	Масове виведення	Кінець виведення
Кури:				
Яєчні	19-та доба 8 год	19-та доба 8 год	20-та доба 6 год	21-ша доба
М'ясні	19-та доба 12 год	20-та доба 6 год	20-та доба 12 год	21-ша доба 6 год
Індики типів:				
Легкого	25-та доба 8 год	26-та доба 12 год	27-ма доба	28-ма доба
Важкого	26-та доба	27-ма доба	27-ма доба 12 год	28-ма доба 12 год
Качки типів:				
Легкого	25-та доба	25-та доба 2 год	26-та доба	27-ма доба
Важкого	26-та доба	26-та доба 12 год	27-ма доба	28-ма доба
Гуси типів:				
Легкого	27-ма доба	27-ма доба 12 год	28-ма доба	29-та доба
Важкого	28-ма доба	28-ма доба 12 год	29-та доба	30-та доба
Цесарки:				
Цесарки	25-та доба	25-та доба 12 год	26-та доба 12 год	28-ма доба

посадки обережно дзьобом підкочує яйця під себе, намагаючись повністю покрити їх своїм тілом, крилами і хвостом. Яйця, не покриті нею, краще видалити із гнізда. Для рівномірного нагрівання квочка періодично перекочує яйця з країв до центру, оскільки найбільше нагріваються ті з них, що притиснуті тілом. Під такою квочкою зародки розвиваються нормально.

Квочка потребує догляду. Біля гнізд необхідно мати годівницю з кормом і напувалку з свіжою водою. Для годівлі використовують лише сухі кормосуміші з відходів зерна, а краще ціле зерно, бо згодовування вологих мішанок може спричинити порушення травлення або пронос. Протягом перших двох днів квочку не слід турбувати навіть тоді, коли вона не залишає гнізда, щоб поїсти. Більшість курей-квочок виходять з нього тільки після 6–7 діб. Отже, таку квочку на третій день насиджування обережно беруть у руки й підносять до годівниці. Роблять це двічі на день і кожного разу не більше як на 10 хв. У наступний період квочка самостійно буде виходити з гнізда. Курка це робить близько десяти разів і більше на добу, залишаючи гніздо на 15–20 хв. У тому разі, коли вона не повертається (25–30 хв), її обережно беруть і саджають у гніздо. Під час годівлі квочки оглядають гніздо, видаляють з нього розчавлені яйця або з пошкодженою шкаралупою, замінюють забруднену підстилку свіжою.

За період насиджування яйця переглядають на овоскопі двічі. Курячі вперше переглядають на 5–6-й день з початку насиджування, а інших видів птиці – на 7–8-й. Відтак чітко помітно систему кровообігу і зародок. У яйцях з мертвим ембріоном видно кров'яне кільце чи інші кров'яні вкраплення у вигляді рисок, цяток або звивин. Незапліднені яйця зовсім світлі. Яйця з мертвим зародком і незапліднені видаляють з гнізда. Вдруге переглядають яйця у такі строки: курячі на 19-й день, качині та індичі на 26-й, а гусячі на 27–28-й день, тобто за 1–2 доби перед виведенням. Якщо видно темну суцільну масу, а вміст яйця переливається, це означає, що зародок мертвий. У яйці з живим ембріоном добре помітна звивиста межа й навіть, як рухається дзьобик.

Більшість молодняку вилуплюється самостійно, але бувають випадки, коли чути писк у яйці з надзьобуванням, а пташеня не може з нього вийти. В цьому разі обережно маленькими шматочками відламують шкаралупу в місці надзьобування, що допомагає йому вийти з яйця.

Молодняк забирають з-під квочки поступово, як тільки він обсохне. Залишати пташенят під нею до кінця виведення не треба, адже квочка їх може придушити серед яєць, із яких ще не вивівся молодняк. Пташенят переносять у ящик або кошик. На дно стелять м'яку тканину і накривають тканиною. Ящик з молодняком ставлять у тепле місце, де температура повітря становить 25–28°С. Після того, як виведення буде закінчене, пташенят підпускають до квочки. Перед цим вибирають для неї окреме тепле місце. Якщо одночасно виводився молодняк з-під двох квочок, його підпускають до однієї, кращої з них.

Режим інкубації

Вид птиці	Дні інкубації	Температура термометра, °С	
		сухого	вологого
Кури	1–11	37,7–37,8	30,5–31,0
	12–18	37,1–37,2	29,0
	Вивід	36,9–37,1	31,5–32,0
Індички	1–13	37,8	30,0
	14–25	37,1–37,2	29,0
	Вивід	37,0	32,0–33,0
Качки і гуси	1–15	37,5	28,0–29,0
	16–27	37,2–37,3	28,0–29,0
	Вивід	36,9	32,0–33,0

Виведення молодняку у домашньому інкубаторі

Виведення молодняку у домашньому інкубаторі дуже зручне, тому що в ньому є всі необхідні умови для нормального розвитку зародка в заплідненому яйці і виведення пташенят. Домашні інкубатори бувають різної конструкції, але вони мають для усіх такі загальні складові частини: камеру для розташування яєць: джерело тепла, терморегулятор, прилад для вентиляції і зволоження повітря, механізм обертання лотків з яйцями.

Найпоширеніший з-поміж птахівників інкубатор "Наседка". Розрахований він на одночасне закладання 48 курячих або 32 качиних та індичих, 24 гусячих яєць. Температура повітря в інкубаторі підтримується навколо поздовжньої осі один раз на годину електроприводом, що працює в автоматичному режимі. Потрібна вологість повітря досягається випаровуванням води із спеціально встановлених піддонів. Повітрообмін забезпечується природною циркуляцією повітря через отвори, розташовані у дні й кришці корпуса. Габаритна величина інкубатора 700x500x400 мм, маса 16 кг. За один цикл інкубації витрачається 64 кВт електроенергії. Інкубатор обладнано засобами протипожежного захисту.

Під час інкубації яєць доцільно застосовувати режим змінних температур. З перших днів інкубації курячі та індичі яйця можна охолоджувати два рази на добу протягом 15–20 хв. до 33,0–34,0°С, гусячі й качині – до нижчої температури. Відновлюють температуру за 30–40 хв.

Під час інкубації яйця також, як описано вище, переглядають на овоскопі та видаляють з інкубатора незапліднені чи з мертвим зародком.

Д. Білай,
м. Полтава

І буде в оселі тепло

Як взимку зберегти тепло в оселі? Це важливе питання хвилювало людство впродовж усієї історії його існування. Століттями удосконалювалися технології і матеріали, накопичувався багаторічний досвід. У різних країнах по-різному підходили до вирішення цієї проблеми. Кожен народ використовував матеріали, які були максимально доступні в регіоні його проживання.

Однак, потрібно визнати, що це питання з тисячолітньою історією не втратило актуальності й нині. Як і раніше, проблема енергозбереження залишається надзвичайно гострою. Тож будь-яка корисна порада щодо збереження тепла в оселі може стати у пригоді, особливо в наш економічно скрутний час.

Цікава ідея

Чимало селян мають будинки з пічним опаленням, а на дачах його застосовують майже повсюди в Україні. Тож, господарі добре знають, що, коли затоплюють піч, то температура всередині будівлі різко знижується і в кімнаті стає холоднувато. Може пройти не одна година, перш ніж приміщення нагріється до необхідної температури.

Чому так відбувається? Пояснюється це досить просто. Коли відкривають перед розпалюванням дров заслінки печі, з'являється тяга і необхідне для горіння дров повітря надходить з кімнати. А відтак, у будівлі знижується тиск і холодне повітря з вулиці через щілини, вікна й двері просочується до кімнати. Температура всередині будинку знижується і стає холодніше.

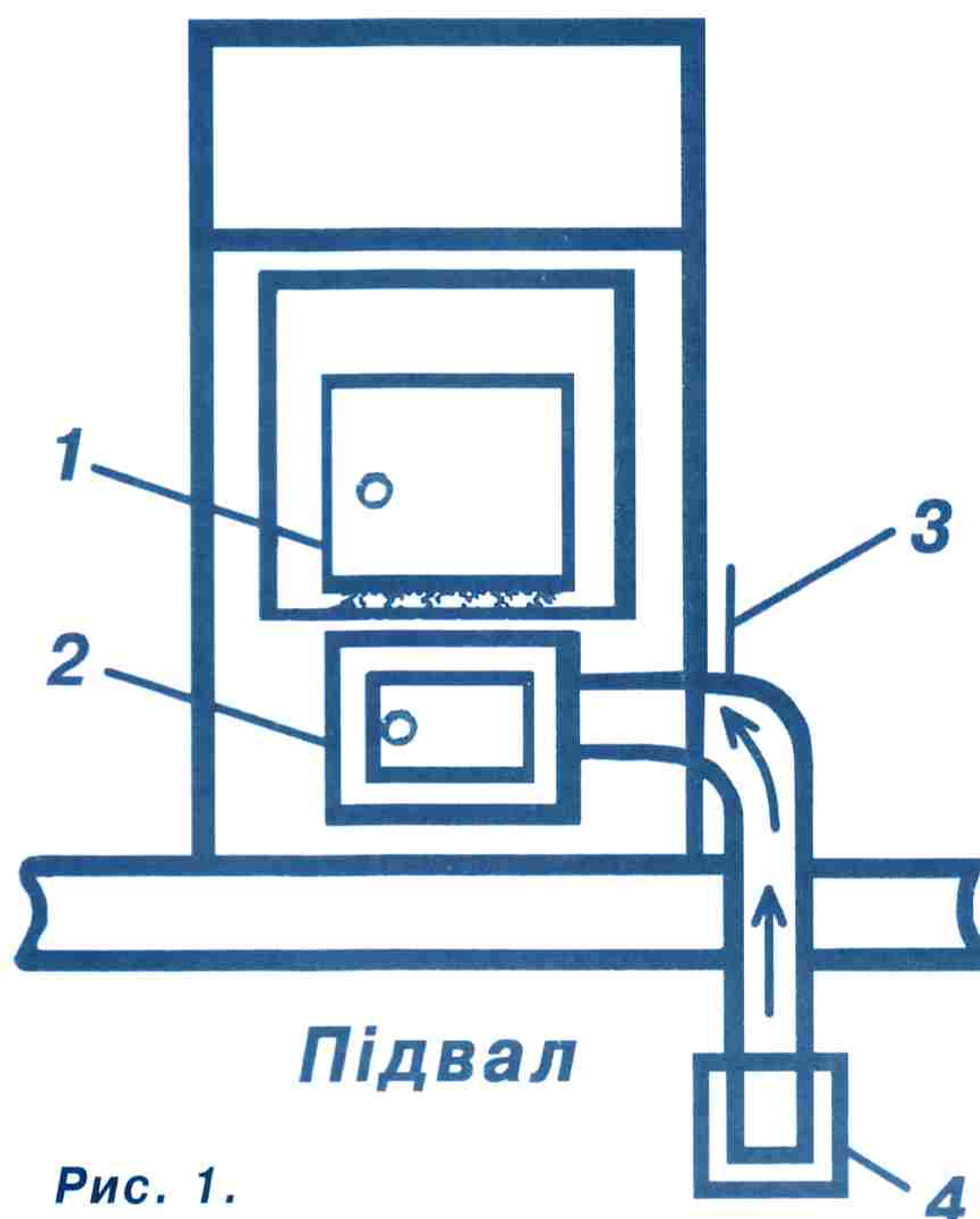


Рис. 1.

Не секрет, що цегляна піч – споруда з дуже низьким ККД, бо перш ніж обігрівати приміщення, вона сама має добре прогрітися, а нагрівається вона досить повільно.

Поліпшити ситуацію можна за допомогою простого "ноу-хау": щоб піч не "забирала" тепле повітря з кімнати, можна підвести його до неї з підвалу (рис. 1). Для цього від колосників піддувала (2) через підлогу виводять трубу до неопалюваного приміщення або підвалу (4). На цій трубі встановлюють засувку (3). Всі щілини в дверцятах, духовці і металевій плиті треба ретельно закрити. За таких умов уже через 10 хвилин після розпалювання печі температура в кімнаті почне підвищуватися, а для топки (1) потрібно буде майже вполовину менше палива.

Запобігаємо тепловтратам

Як уже зазначалося, в холодний період року питання збереження тепла у будинку набуває особливої актуальності. Як підвищити температуру в житловому помешканні? Для цього необхідно виконати певні роботи, деякими з них не пізно зайнятися навіть тепер.

Насамперед слід подбати про ретельну теплоізоляцію та усунути ймовірні втрати тепла.

◈ ***Вікна.*** Дехто з метою збереження тепла користується старими, давно перевіреними способами. Зокрема, зашпаровує всі великі щілини шматками поролону, а дрібніші – ватою. Інколи шматки поролону також закладають між віконними рамами. Зверху їх заклеюють смужками тканини шириною близько 5 см, змоченими у воді й ретельно змащеними господарським милом, або використовують більш сучасний матеріал для заклеювання вікон – малярний скотч.

Ще один перевірений варіант: залити в усі віконні щілини розплавлений парафін. Для цього можна взяти звичайну свічку і розтопити її на водяній бані. Заливати парафіном віконні щілини легше за допомогою одноразового шприца.

Однак слід зазначити, що чимало господарів віддають перевагу сучасним способам утеплення вікон, застосовуючи спеціальні утеплювачі (прокладки, герметики тощо). Торговельна мережа пропонує нині широкий вибір різноманітних утеплювачів, які відрізняються за формою, матеріалом, способом наклеювання. Найпоширеніші з них – утеплювальні прокладки (профільні вироби з ПВХ, пінополіуретану, гуми), які бувають самоклейні або із застосуванням клею. Перші, звичайно ж, зручніші, але другі також мають перевагу: їх можна використовувати разом із спеціальним клеєм (герметиком), який має додаткові теплоізоляційні властивості, не вбирає вологу й не розсихається.

Безумовно, сучасні утеплювальні матеріали для вікон значно надійніші щодо теплоізоляції, дають змогу відкривати й закривати вікна з наклеєними ущільнювачами і, зрештою, мають естетичніший вигляд. Однак

З "буржуйки" – кам'янка

На мою думку, лазня для дачника – це не предмет розкоші, а найперша необхідність. Однак для неї потрібна економічна й ефективна топка, бажано, щоб вона була ще й проста у виготовленні.

Таку піч для лазні можна виготовити з двох металевих бочок *(рис. 2).* У якості пічки використовують, зазвичай, більшу бочку – ємкістю 200 л, друга бочка має бути менша за об'ємом – приблизно 90–100 л. Її приварюють до першої і застосовують для нагрівання води. Цю бочку приварюють до грубки, підігнувши одну з її стінок так, щоб майбутня ємкість для води добре прилягала до стінки печі.

Спереду в печі вирізують отвір під трубу, яку заповнюють камінням для накопичення тепла. Обрізують трубу по ширині печі, з одного кінця її "заглушують" і вставляють в отвір печі, а потім по торцю заварюють.

Щоб камені не випадали з печі, роблять спеціальні грати (див. рис.). Потім прорізують квадратний отвір для топки, роблять дверцята й піддувало. Встановлюють піч так, щоб зручно було її обслуговувати і "піддавати" жару.

Отже, конструкція такої печі-кам'янки має чимало переваг і відповідає таким вимогам, як простота у виготовленні, дешевизна й надійність. До того ж, приймати водні процедури у лазні можна буквально через півгодини після її розтоплення.

М.С. Рітченко,
м. Луганськ

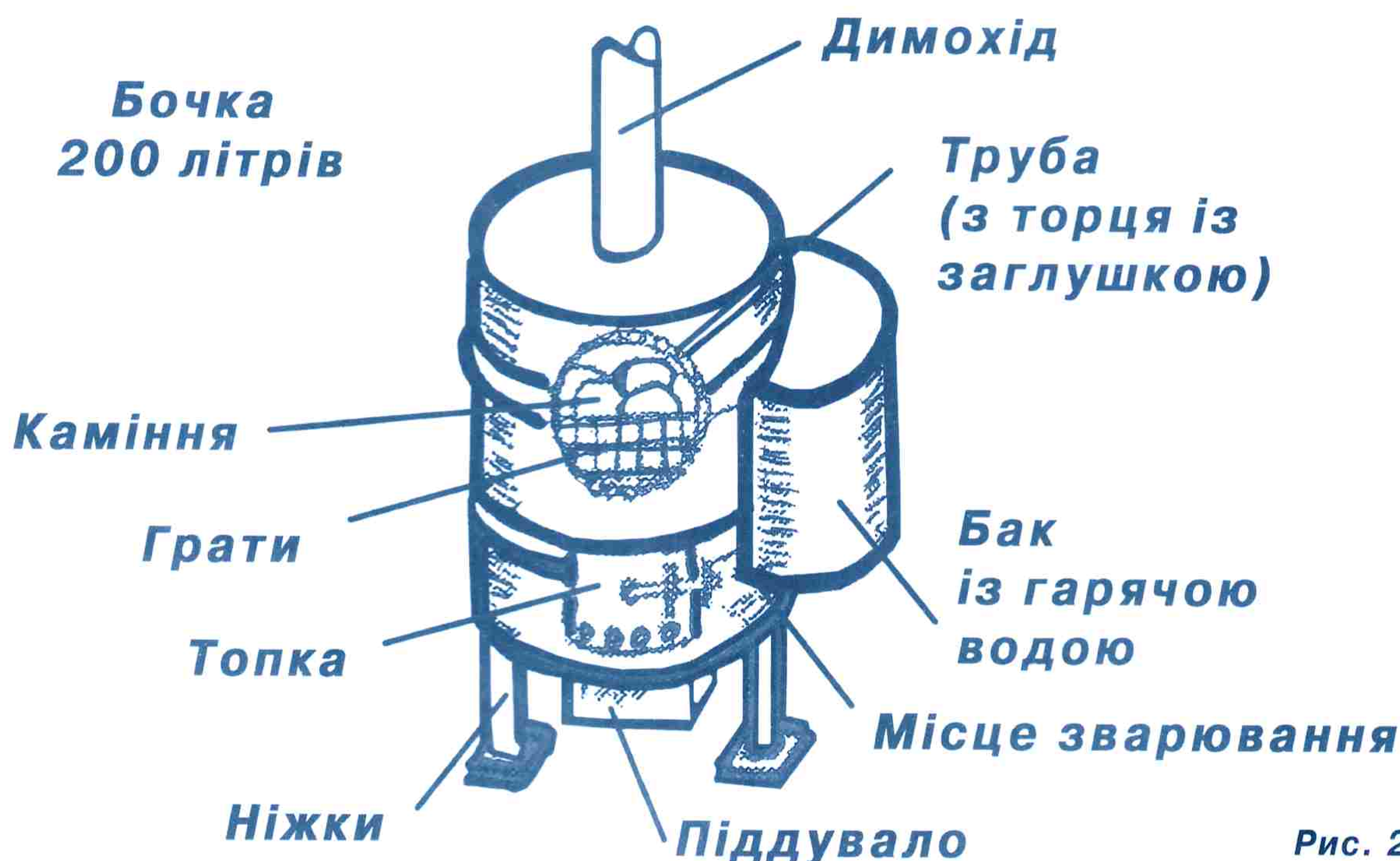


Рис. 2.

слід враховувати, що процес нанесення їх більш трудомісткий, та й коштують вони дорожче, ніж підручні матеріали для заклеювання вікон старим способом.

◈ ***Двері.*** Варто нагадати, що вхідні двері – чи не найбільше джерело втрати тепла в оселі, тож взимку варто на них звернути особливу увагу. Уважно огляньте двері, щоб переконатися у відсутності щілин, за необхідності скористайтеся спеціальною оббивкою. Чимало господарів, дбаючи, щоб у будинку було тепло, встановлюють подвійні або навіть потрійні вхідні двері.

◈ ***Інші джерела втрат тепла у квартирі.*** Окрім вищезгаданих, існують також інші способи утеплення оселі. Зокрема, спеціалісти часто рекомендують засклити лоджію, утеплити підлогу та найхолодніші стіни, які межують із вулицею. З цією метою підійде гіпсокартон або інші сучасні будматеріали. А щоб було хоч трішки тепліше, можна тимчасово повісити килим на стіну біля ліжка.

Якщо ви мешкаєте у багатоквартирному будинку, то необхідно обов'язково подбати про тепло у під'їзді: вікна на сходових майданчиках мають бути засклені й закриті, парадні двері також повинні щільно зачинятися, ще краще – якщо вхідних дверей буде декілька. І не варто соромитися турбувати з цього приводу працівників ЖЕКів, залишаючи їм письмові заявки. Зазвичай, реагують вони не відразу, але ж "вода камінь точить".

◈ Існують також ***інші способи підвищення ефективності підведення тепла***: встановлення переносних обігрівачів, максимальне використання тепла батарей центрального опалення тощо. Однак варто враховувати, що додаткові обігрівачі, хоч і сприяють підвищенню температури в кімнаті, але призводять до додаткових витрат електроенергії, за яку доведеться сплачувати більше.

Щодо батарей, то їхня поверхня віддаватиме на 10% більше тепла, якщо видалити з неї стару фарбу і пофарбувати у темний колір. Сприяє підвищенню тепла в приміщенні і встановлення за батареєю світлого відбивного екрану, яким може слугувати лист фанери, обклеєний фольгою або пофарбований сріблястою фарбою. Такий щит скеровуватиме тепло не на холодну стіну, а в кімнату.

Крім того, дуже важливо забезпечити хороше відведення тепла від батареї, прибравши біля неї всі зайві речі, довгі фіранки тощо. Усе це може заважати вільному відтоку теплого повітря.

Підготував ***К. Василенко***

Зимові страви

Я давно збираю рецепти смачних страв, простих у приготуванні. Хочу запропонувати читачам рецепти випробуваних мною святкових страв.

Валентина Боділ,
с. Ждани, Полтавська обл.

Кутя різдвяна

Треба мати: 400 г пшениці, по 1 склянці меду, маку, родзинок, 0,5 склянки волоських горіхів, 0,5 л кип'яченої води, щоб розтерти мак.

Пшеницю перебрати, промити і залити водою. Залишити на ніч. На другий день зварити до готовності. Мак перебрати, залити кип'яченою водою і настоювати протягом однієї години. Воду злити, а мак розтерти, доливаючи окріп. Потім додати подрібнені ядра волоських горіхів, мед і родзинки. Пшеницю охолодити і тільки потім усе змішати. До куті традиційно подають узвар.

Узвар

Треба мати: по 100 г сушених яблук, груш, вишень, слив, 50 г родзинок, 2 л води, мед кладемо за смаком.

Сухофрукти заздалегідь перебираємо, промиваємо, кладемо в каструлю, заливаємо водою, накриваємо кришкою і варимо на помірному вогні 3 год. Потім ставимо узвар у холодне місце, щоб настоявся.

Торт закусочний з млинців

Для тіста треба мати: склянку молока, 2 сирих яйця, склянку борошна, дрібку солі, олію для смаження, шматочок вершкового масла. З цих продуктів має вийти 10 млинців.

Яйця змішати з молоком і сіллю, додати борошно і вимішати таке тісто, щоб у ньому не було грудочок. Його треба витримати 15 хв. у теплому місці. Добре розігріту сковороду змастити жиром і налити тісто ложкою на сковороду так, щоб, коли її нахилити, тісто розтеклося по сковороді рівним тонким шаром. Млинець, який підрум'янився, треба перевернути й підрум'янити з другого боку. Потім млинці викладають гіркою один на одного, скроплюючи розтопленим вершковим маслом.

Заздалегідь треба підготувати начинку. Відварити, охолодити і пропустити через м'ясорубку м'ясо. Підсмажити нарізану напівкільцями цибулю, підсмажити й охолодити 300 г грибів, зварити і охолодити 5 курячих яєць. Нижній млинець посипаємо м'ясом, другий – тертими на тертушці яйцями, третій – грибами і т.д., аж поки не закінчаться млинці та начинка.

Кожен млинець перед викладанням начинки треба змастити майонезом. Млинці з начинкою слід ущільнити. Для цього зверху на млинцевий торт ставимо тарілку, а на неї банку з водою. Витримати під гнітом кілька годин у холодильнику. Перед подаванням до столу трохи прогріти у духовці. Верх прикрасити візерунком із майонезу та грибами. Нарізати порційними шматками.

Закуска "Сніговики"

Треба мати: 100 г крабових паличок, 3 круто зварених яйця, 0,5 склянки вареного рису, 1 банку консервованої кукурудзи, кокосову стружку.

Пропустити через м'ясорубку крабові палички, яйця, рис, кукурудзу, додати майонез. Якщо треба – посолити. Маса повинна бути не рідка, але й не суха. З цієї маси зліпити кульки, потім обкачати їх у кокосовій стружці. Замість кокосової стружки можна використати терті білки або сир. З білих кульок зробити сніговиків.

Золоте "порося"

Треба мати: 1 кг картоплі, 300 г м'ясного або печінкового фаршу, 1 сирий жовток.

Картоплю зварити і приготувати густе пюре. Деко застелити фольгою і викласти на нього половину теплого пюре у формі трикутника. Потім викласти фарш. На фарш викласти другу половину теплого пюре. Руками надати пюре форму поросяти. Потім виліпити вушка, ніжки, хвостик, а замість п'ятачка прикласти шматочок копченої ковбаси. З горошин перцю зробити очі. Фольгу, на якій робите страву, загорнути й проколоти у кількох місцях, щоб під час випікання виходила пара і страва не розтріскалася.

Запікати в духовці 30 хв. За 5 хв. до готовності фольгу розгорнути і змастити "порося" жовтком та витримати ще 5 хв.

М'ясо "Сніжок"

Треба мати: 200 г свинини або телятини, цибулю, часник, 100 г картоплі, 30 г твердого сиру, майонез, спеції кладемо за смаком.

Промите м'ясо обсушити, нарізати тонкими шматочками, відбити, посолити і поперчити. Викласти на деко, змащене жиром. Зверху притрусити пропущеним через часникодавку часником. Викласти нарізану тонкими кружальцями цибулю, потім нарізану соломкою картоплю. Зверху все залити майонезом та посипати тертим сиром і запекти у духовці до готовності.

Зимовий сюрприз

Треба мати: 200 г рису, 2 морквини, 12 цибулин, 150 г сметани, томат, 300 г курячого фаршу, пучечок зелені. Сіль, перець кладемо за смаком.

Відварити рис до напівготовності, викласти його в емальований посуд. Почистити цибулю й акуратно

вийняти із неї середину так, щоб не пошкодити, і щоб було схоже на чашку. Натерти моркву, залишки цибулі нарізати кубиками. Обсмажити на олії. Приправити сіллю та перцем і дати охолонути.

Тим часом зробити томатно-сметанну підливу із засмажки моркви та цибулі. Додати 200 г води, томатну пасту й сметану. Приправити її сіллю та перцем за вашим смаком. Потім чашечки із цибулі наповнити курячим фаршем, змішаним із рисом та засмажкою. Чашечки з цибулі викласти у каструлю, залити підливою, і тушкувати на помірному вогні 30 хв. Готові чашечки викласти на блюдо, прикрасити зеленню та майонезом.

Тушкована риба

Треба мати: 300 г квашеної капусти, 3 яблука, 4 столових ложки вершкового масла, 1 цибулину, 600 г смаженої риби (філе), лавровий лист, сіль, чорний мелений перець, зелень кропу та петрушки.

Цибулю нарізати кільцями і спасерувати на вершковому маслі. Додати капусту, попередньо вимочену в холодній воді й віджату. Яблука подрібнити. Тушкувати капусту, яблука, смажену рибу, цибулю з маслом.

Посипати страву зеленню, перцем, додати лавровий лист і поставити посуд у духовку на кілька хвилин.

Холодець з риби

Треба мати: 1 кг свіжої риби (судак або короп), корінь петрушки, моркву, 2 цибулини, 4 горошини чорного перцю, 8 горошин духмяного перцю, подрібнену зелень, желатин.

Рибу почистити, помити, видалити жабра, відрізати хвіст, плавники і голову. Рибу нарізати шматочками. Голову, хвіст і плавники покласти в каструлю і залити окропом. Коли закипить, зняти піну, посолити, додати корінь петрушки, моркву і дві цибулини. Варити не менше 20 хв. Наприкінці додати 4 горошини чорного перцю, 8 горошин духмяного перцю, 2 лаврових листочки, подрібнену зелень кропу і петрушки. Відвар процідити. У чистий відціджений відвар покласти шматочки риби і варити до готовності. Обережно вийняти рибу, видалити кістки й покласти в тарілки для холодцю. Бульйон гарячим ще раз процідити і розчинити в ньому желатин. Коли охолоне, залити ним розкладену по тарілках рибу.

Холодець прикрасити скибочками лимона та зеленню петрушки. Подавати з хроном.

Качка з яблуками

Треба мати: підготовлену тушку качки, 0,5 кг яблук, сіль, перець, 100 г розтопленого масла.

Черевце качки спочатку посолити, поперчити, а потім начинити шматочками яблук. Якщо яблука випадають, черевце можна зашити. Качку змастити розтопленим маслом і запікати у духовці не менше двох годин. Перед подаванням до столу притрусити зеленню петрушки.

Пряникова ялинка

Треба мати: 100 г олії, 200 г меду, 125 г цукру, 600 г борошна, 2 чайних ложечки порошку какао, 0,5 пакетика розпушувача тіста, дрібку солі, 1 яйце, 1 білок, 1 склянку цукрової пудри, маленькі червоні свічки (такі, як використовують для іменинних тортів).

Олію, мед, цукор, прянощі підігрівати, безперервно помішуючи, поки не розчиниться цукор. Борошно разом з розпушувачем просіяти через сито, додати какао та сіль, яйця і медову масу. Замісити тісто й залишити його звечора до ранку на кухні. Вранці вирізати з картону шаблон у вигляді дев'яти зірок розміром від 5 до 15 см і сім кружечків діаметром 7 см. Духовку нагріти до 200°С.

Розкачати тісто у пласт товщиною 0,5 см, вирізати за шаблоном з нього зірки та кружечки. Випікати на змащеному олією листі 10 хв. Гарячим зняти з листа й охолодити. Білок з цукром розтерти у густу масу, покласти на піднос найбільшу зірку, зверху кружечок (круглий пряник), на нього меншу зірку, і так скласти пірамідою ялинку, чергуючи зірки та кружальця, скріплюючи їх цукровою помадкою. Найменшу зірку прикріпити вертикально. Обсипати пряникову ялинку цукровою пудрою. Свічки прикріпити цукровою помадкою на зовнішніх кінцях зірок.

Тропічний коктейль

Треба мати: 200 г білого вина, 100 г рому, 1 лимон, 1 апельсин, 2 банани, дрібку кориці, дрібку мускатного горіха, шматочки льоду.

Вино і ром з'єднати в одному посуді, поставити на вогонь і довести до кипіння. Додати сік одного лимона, апельсина. Банани почистити, нарізати шматочками, притрусити корицею та мускатними горіхами. Додати у напій. Витримати кілька годин на холоді і подавати з шматочками льоду.

Смачного всім!

Підсумки конкурсу "Господиня – 2012"

Шановні читачі журналу "Дім, сад, город"!

Конкурс "Господиня – 2012" закінчився. Для підведення підсумків конкурсу було створено журі у складі 7 осіб. Ми щиро вдячні всім учасникам конкурсу за цікаві рецепти, надіслані на адресу редакції журналу. На жаль, за браком місця ми мали змогу ознайомити читачів тільки з частиною рецептів.

За рішенням журі на чолі з головним редактором журналу М.І. Халимоненком переможцями визнано:

Перша премія: Боділ Валентина, інвалід 2 групи (ДСГ №1 та №4, 2012 р.).

Друга премія: Дем'янчук Світлана (ДСГ №11, 2012 р.).

Третя премія: Хорсак Анастасія (ДСГ №2, 2012).

Заохочувальні премії:

1. **Богомазова Валентина** (ДСГ №8, 2012 р.).
2. **Кісенко Наталія** (ДСГ № 4, 2012 р.). Рецепт торту "Дамський каприз", який отримав найбільше схвальних читацьких відгуків. Адреса: пров. Партизанський 2А, м. Новомосковськ, Дніпропетровська обл., 51208.

Переможці нагороджені передплатою на журнал "Дім, сад, город" на 2013 рік та одним із додатків до нього, набором насіння овочів і квітів.

Конкурс "Господиня" продовжується і в 2013 році!

Запрошуємо усіх читачів журналу "Дім, сад, город" надсилати до редакції свої рецепти та короткі відомості про себе. Чекаємо на ваші листи. Кращі рецепти будуть надруковані в журналі.

Пропоную...

...кролі великих елітних порід, багатоплідні (австрійської, словацької селекції).

Володимир Федорович Гордієнко,
м. Вінниця, тел. (097) 308-20-95

...цибулини лілій, ОТ-гібриди, ЛА-гібриди, Лонгіфлорум, Азіатські гібриди, Орієнтальні, горщикові. Конверт – кольоровий каталог. Новинки.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Ковельський р-н, Волинська обл., тел. (096) 796-69-62

...суниця садова Рожевий фламінго, малина деревовидна, томатне дерево Спрут F_1, плюмерія, дипладенія, лимони, мурайя, виноград, азиміна, міцелій грибів, таберемонтана, фейхоа, картопля.

Б.О. Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...саджанці, чубуки елітних столових, технічних, безкісточкових сортів винограду. Найкращі сорти великоплідної малини, суниці садової. Ожину безколючкову, жимолость, фундук, актинідію, голубику, смородину, гумі, аґрус, гібіскус, інжир. Штамбову смородину. Конверт – каталог.

О.М. Онищенко,
вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118, тел. (066) 755-50-38, E-mail:o-naslada@mail.ru, www.naslada.info

...високоякісну сортову картоплю вітчизняної та зарубіжної селекції. Новинки та суперновинки 2012 року. Конверт – каталог.

С.А. Пилипков,
с. Ковтунове, Шосткинський р-н, Сумська обл., 41122, тел. (095) 932-27-47, (096) 884-66-81

...вроздріб та оптом. Саджанці великоплідної суниці звичайного та постійного плодоношення, малини, ожини, смородини, аґрусу.

О.Ю. Савейко,
с. Хорішки, Козельщинський р-н, Полтавська обл., 39112, тел. (096) 771-24-75, (050) 230-98-44, www.olegsaveyko.org.ua

...саджанці декоративних кущів – пістряволистих, вічнозелених, хвойні, лілії, лілійники, іриси. Ківі, лимони, лимонники, актинідія, жимолость, зізіфус. Німфеї, аїр, рогіз та багато іншого. Конверт – каталог.

С.В. Тимофєєва,
вул. Вечірня, 11, м. Севастополь, 99018, тел. (095) 304-05-21

...насіння і саджанці: овочевих, плодоягідних, нових, екзотичних, малопоширених і лікарських культур та квітів. Каталог у вашому великоформатному конверті з марками на 2,9 грн.

О.І. Джус,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н, Вінницька обл., 23242, тел. (098) 530-32-60

...сортове насіння овочів, оплата будь-яка. Конверт – каталог.

В.І. Чебаненко,
с. Бреусівка, Козельщинський р-н, Полтавська обл., 39150, тел. (05342) 98-119, (067) 300-61-48

...велика колекція квітів. Каталог з фото – безкоштовно у вашому конверті.

В.О. Головко,
с. Олексіївка, Арбузинський р-н, Миколаївська обл., 55333

...насіння посухостійких, суперурожайних іспанських та кращих колекційних сортів помідорів, перцю, стевії медової і ліппії солодкої, лікарських рослин з рецептами та ін. Конверт – каталог.

П.М. Олексюк,
вул. Київська, 12/188, м. Тернопіль, 46023

...насіння традиційних, екзотичних та кімнатних овочів, всього понад 1000 сортів, а також садивний матеріал озимого часнику. Каталог та пакет насіння безкоштовно – у вашому конверті з марками на 2,5 грн.

М.В. Семикопний,
с. Нова Басань, Бобровицький р-н, Чернігівська обл., 17461

...велика колекція насіння овочевих культур, квітів, сухоцвітів і декоративних злаків. Екзотика та малопоширені новинки. Конверт – каталог.

А.В. Фурсова,
вул. Лугова, 50, м. Скадовськ, Херсонська обл., 75701, тел. (050) 758-33-89

...саджанці і насіння високоврожайних овочевих та плодоягідних культур. Багато дуже цікавих новинок. Заадресований великий конверт з марками на 2,9 грн. – каталог.

В.М. Головатенко,
с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н, Вінницька обл., 23242, тел. (097) 457-01-58 (телефонувати з 20-00 до 22-00).

...квіти – поштою: жоржини, лілії, гладіолуси, іриси, хости, лілійники, тюльпани, нарциси, гіацинти, крокуси... Велика колекція. Безкоштовно вишлемо чудовий кольоровий фотокаталог. Від вас – підписаний конверт. Всі замовники отримують подарунки. Наш сайт www.kvity.at.ua

Максим Васильович Левчук,
а/с 126, м. Южноукраїнськ, Миколаївська обл., 55001

...насіння мелано, скорцонери, чуфи, арахісу, наперстянки, княжика, вівсяний корінь, клематис, білоплідна і безвуса суниця, барбарис, хеномелес, чорноплідна малина, помідори.

Олег Васильович,
тел. (096) 080-71-71, (063) 279-06-73

...зааненські кози.

м. Полтава, тел. (0532) 63-53-35, (050) 346-22-60

...мангали. Недорого.

Люба,
Барський р-н, Вінницька обл., тел. (097) 235-35-84

...жоржини на зріз. Конверт – каталог.

Світлана Валентинівна Матвійчук,
с. Стуфчинці, Хмельницький р-н, Хмельницька обл., 31323

...450 сортів жоржин на зріз. Конверт – каталог.

Хрущ Лариса Іванівна,
вул. Лотиківська, 4, м. Перевальськ-1,
Луганська обл., 94301,
тел. (050) 819-44-39

...аналіз ґрунту на кислотність (інструкції, прилади), води на кількість солей (пересилання зразка, читайте "ДСГ" № 11, 2011 р., ст. 2). Набір насіння найкращих овочів на 2 сотки: врожайні, смачні, оброблені для стійкості до хвороб, похолодання, посухи + методика з описом нашого досвіду отримання 1,5 тонни з сотки – 70 грн. Є каталог кращих овочів, квітів.

Максим Петрович Курінний,
вул. Суворова, 49, смт Високопілля, Херсонська обл., 74000,
тел.(067) 148-57-14

...саджанці дерева гінкго (березень–квітень), сухе подрібнене листя для приготування настоянки; книги про гінкго. Конверт – каталог.

Анатолій Терещук,
вул. М. Вовчка, 2, кв. 1, м. Рівне, 33014,
тел. (0362) 23-00-24, (096) 460-63-39

...поросят угорської пухової мангалиці.
Полтавська обл., тел. (095) 619-62-07

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду селекції Капелюшного, Крайнова, Загорулько, Павловського, Вишневецького, Голуба, Бурдана та ін. Конверт – каталог.

Володимир Аполлінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-а, м. Карлівка,
Полтавська обл., 39500,
тел. (05346) 2-46-47, (050) 304-15-42,
E-mail:shpakvino@mail.ru

...саджанці нових, районованих та перспективних в Україні сортів смородини (Кобза, Венера, Навля, Ядрьона та ін.), порічки (Ровада, Ралан, Асора, Улюблена, Чародійка та ін.), аґрусу (Карат, Берил, Ласкавий, Челябінський рожевий та ін.). Іриси вітчизняної, зарубіжної та власної селекції (Норма, Пісня Капітошки, Доктор джаз, Барва, Зупини посмішку). Конверт – каталог.

Г.С.Мамченко,
а/с 100, м. Прилуки, 17500, E-mail:mgs_71@ukr.net

...колекційні виставкові сорти гладіолусів, лілійників. Новинки від селекціонерів.

Еліна Володимирівна Виноградська,
а/с 14, м. Київ, 02097,
gladiol.com.ua, vin.ehlina@yandex.ru

...тропічні, лікарські, садові саджанці. Конверт – каталог.

Андрій Справцев,
просп. Миру, 3-а, кв. 2, м. Чернігів, 14000

...насіння томатів (1200), перцю, баклажанів, фізалісу, огірків, гарбузів, кабачків, лагенарії, кавунів, динь, кукурудзи, квасолі, гороху, нуту, сочевиці, чини, шпинату Утеуша, скорцонери, мелано, ангурії, момордики, циклантери, трихозанта. Конверт 23 х 16 з марками на 2,9 грн. – каталог.

І.А. Перегудова,
пр. Дзюби, 9, кв. 14, м. Харків, 61019, тел. (057) 783-30-52

...саджанці і карликові вегетативні підщепи для яблуні, груші, сливи, персика, абрикоса.

В.А. Колісник,
вул. 9 Травня, 19, с. Костянтинівка, Смілянський р-н,
Черкаська обл., 20724, тел. (050) 91-305-71

...вегетативні підщепи: М-9Т337, 62-396, ММ-106, 54-118, Кольт, Пуміселект, Айва-S-1, ВА-29.
Тел. (097) 261-36-23

...високоврожайні сорти картоплі. Найвищі репродукції. Конверт – каталог.

В.М. Пантелеймонов,
вул. Шешукова,5-а, кв. 22, м. Шепетівка,
Хмельницька обл., 30400, тел. (096) 641-46-84

...колекція бородатих ірисів 300 сортів, піонів – 100 сортів. Для каталога висилайте великий конверт з марками на 3 гривні.

Микола Іванович Музичук,
с. Юльївка, Запорізький р-н, Запорізька обл., 70434,
тел. (067) 833-65-61

...розпродаж (знижка 40–60%) ірисів бородатих, лілійників, тюльпанів, цибулинних, пізньоцвітів.

Анастасія Іванівна Базильчук,
п/с 100, м. Київ-74, 04074

...насіння томатів, перцю, баклажанів, квітів та ін. Конверт з марками на 2,5 грн. – каталог.

В.В. Паранчук,
пл. Меліораторів, 4, кв. 36, пгт Брилівка,
Херсонська обл., 75143

...кури: орпінгтон, брама, кохінхін – курчата, яйця.
м. Кіровоград, тел. (095) 009-19-64

...насіння томатів від "Сибірського Саду" та "Сади Росії". Високорослий, великоплідний солодкий перець Симфонія. Огірки, гарбузи харчові та кормові – великий вибір. Бенінказа, момордика, лагенарія, фізаліс солегінний, лофант анісовий. Великий вибір овочевих новинок за доступними цінами. Конверт з марками 2,5 грн. – кольоровий каталог. Замовників чекають подарунки.

Олександр Миколайович Колодько,
с. Хухра, Охтирський р-н, Сумська обл., 42750,
тел. (097) 862-05-02

...стевію, ліппію, лимон, лаванду, вербейники, акібею, дейцію, будлею, кануфер, спірею, гібіскус, кизил, іргу, суницю садову, аличу, хеномелес. Рослини пряні, овочеві, лікарські, декоративні, ґрунтопокривні, квіти садові й кімнатні та багато іншого з великої колекції. Конверт – каталог.

Лідія Іванівна Єлагіна,
вул. Ювілейна, 5, с. Придніпровське,
Нікопольський р-н, Дніпропетровська обл., 53280,
тел. (0566) 675-066, (050) 533-85-78

...фільтр крапельний для стовідсоткового очищення питної води від усіляких шкідливих домішок, періодично промивний, довговічний.

О. Ткаченко,
а/с 2464, м. Черкаси, 18028, тел. (097) 207-53-70

...картоплю найновіших, найурожайніших і найсмачніших сортів. Саджанці та живці порічок, смородини з ягодою до 8 г (як 5 коп.), аґрусу. Малину промислових та любительських сортів з ягодою до 18 г вроздріб та для закладання плантації. Насіння перцю, помідорів, кавунів та ін. Сучасні препарати для саду, городу (Риверм, Мегафол, Плантафол, Мастер, Вива, Радифарм, Реаком, Вимпел).

О.А. Іллющенко,
а/с 61, м. Прилуки, Чернігівська обл., 17500,
тел. (066) 712-06-90

...елітне насіння перцю солодкого, томатів-гігантів, цибулі, кукурудзи, лікарських рослин, картоплі. Для ділових людей – оптові ціни. Англійські саджанці суниці садової (фріго) (30), малини (25), ожини (15), жимолості, чорниці, смородини, фундука, персиків, декоративних кущів, витких троянд, клематисів. Конверт – каталоги.

Тетяна Миколаївна Васільєва,
а/с 1129, Клуб "Черешня", м. Хмельницький, 29018,
тел. (0382) 72-71-45: (096) 314-72-58
E-mail:cherecnya@online.ua

...живці, саджанці винограду нової селекції: Вальок, Хамелеон, Чорна вишня, Сірєнєвий туман, Преображеніє, Чорна пантера та ін. Живці ранньої сливи Киргизька превосходна (вага плоду 100 г). Конверт – каталог.

Ольга Вікторівна Пояреля,
просп. Дзержинського, 32, м. Донецьк, 83014,
тел. (062) 297-18-57, (095) 380-82-62

...унікальний спосіб вирощування 640 кг картоплі з 16 кущів. Незалежно від погоди. Неймовірно, але факт! Конверт зі з/а.

Григорій Васильович Кот,
а/с 79 ДСГ, м. Прилуки, Чернігівська обл., 17500

...амарант: Ельбрус гібрид – посухостійкий, перспективний сорт. Вирощують на зелену масу від 2 до 3 укосів, силос, трав'яне борошно. Високорослий, від 1,5 до 4 м. 100 г – 28 грн.

В.Н. Лозовський,
с. Пузикове, Глобинський р-н, Полтавська обл., 39051,
тел. (067) 91-89-297

...молодняк травоїдних поросят угорської породи пухова мангалиця та дорослий кнур.

Михайло,
тел. (067) 878-57-76, м. Житомир

...саджанці морозостійкого винограду. Актинідію, жимолость, гумі, барбарис, ожину, малину, аґрус, кизил, смородину, калину, фундук, грецький горіх Ідеал, лимонник китайський, зізіфус, суницю садову, полуницю. Декоративні кущі та ліани. Конверт – каталог.

Сайт: www ekzotikad.ucoz.ru

Олександр Федорович Дейцев,
вул. Жовтнева, 137, с. Садки,
Кременчуцький р-н, Полтавська обл., 39764,
тел. (066) 222-01-77, (098) 947-33-08

...насіння стевії. Конверт – каталог. Лікує цукровий діабет, ожиріння, серце.

В.В. Беспалов,
вул. Васляєва, 4а, кв.102, м. Миколаїв, 54018,
тел. (0512) 22-95-27

...чеської і української селекції високоякісне насіння, коріння бадану, рожевої півонії, зимуючого червоного огірка, червоний великий тюльпан, грибниця угорської гливи + зрозуміла інструкція, засоби захисту та натуральне концентроване підживлення. Конверт – каталог.

В. Сушкевич,
а/с 137, м. Київ, 01001, e-mail:Semena-elita@ukr.net

...поросята м'ясні, травоїдні: Ландрас, Мангал, Мангалиця угорська пухова. Недорого.

Олена,
м. Вінниця, тел. (097) 257-52-28

...колекцію лікувальних чорних помідорів: чорний ананас, мікадо, кавуновий, козяча цицька та ін.

Ю.О. Кулініч,
вул. Кірова, 17, с. Нова Дмитрівка, Золотоніський р-н,
Черкаська обл., 19734, тел. (097) 335-83-69

...жоржини клумбові і на зріз (100 сортів). Суниці великоплідні транспортабельні, ранні, середні, пізні, ремонтантні (50 сортів). Конверт – каталог.

Ліда Бап,
с. Стоянів, Радехівський р-н, Львівська обл., 80220,
тел. (067) 33-55-732

...жоржини (300) – багато новинок, хризантеми.

М.А. Бродович,
тел. (097) 549-30-34

...розпродаж колекції жоржин на зріз. Конверт – кольоровий каталог.

Неля Кущ,
пров. Плещеєва, 1-а, м. Суми, 40022

...велика колекція лілійників, конверт – каталог.

А.Н. Григор'єв,
а/с 353, м. Слов'янськ, Донецька обл., 84101

...іриси, лілійники, різне.

Тел. (063) 756-74-26

...кролі-велетні, м'ясної породи.

м. Обухів, Київська обл., тел. (096) 230-01-07

...найкращі сорти суниці: Луїза, Альбіон, Фінеса, Капрі, Тельма, Портола, Монтерей, Азія та ін. Перспективні сорти малини: Полісся, Еріка, Жар-птиця, Атлант, Пінгвін, Зюгана та ін. Великий вибір ожини, також є ремонтантна Рубен. Смородина, аґрус, порічки. Опт, роздріб.

Ю.В. Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н,
Черкаська обл., 19615, тел. (097) 575-77-81

...1000 сортів і гібридів насіння овочів і квітів: 30 сортів гібридних петуній, сурфінії, лікарські рослини, прянощі, багаторічні цибулі, 10 видів цукрової кукурудзи, насіння кімнатних квітів, 10 видів цикламенів, колекція великоплідних томатів, мітлиця пагононосна. Книги по квітникарству та озелененню, овочівництву, садівництву, садовий інвентар, агроволокно. Заадресований конверт з марками на суму 2,9 грн. – кольоровий каталог.

Р.І. Боренкова,
вул. Калинова, 53, м. Дніпропетровськ, 49087

Вітаємо переможців!

21 грудня 2012 р. у черговий раз підведені підсумки конкурсу "Передплата-2013" за талонами, надрукованими у "ДСГ" № 10 за 2012 р. У конкурсі взяли участь 815 читачів, які вчасно надіслали талон до редакції. Високоякісне насіння овочевих і квіткових культур та добірку цікавої й корисної літератури від редакції журналу "Дім, сад, город" одержать такі читачі:

1. ***Бобрицька Тетяна Григорівна***, с. Городнє Харківської обл.
2. ***Вантус Олександр Іванович***, с. Петрівка Одеської обл.
3. ***Видрук Ольга Станіславівна***, с. Калинівка Житомирської обл.
4. ***Герасименко Галина Феодосіївна***, с. Дейкалівка Полтавської обл.
5. ***Гірка Володимира Йосипівна***, с. Шибалин Тернопільської обл.
6. ***Глуханюк Валерій Євгенійович***, смт Лужани Чернівецької обл.
7. ***Грохольський Олександр Костянтинович***, с. Степань Рівненської обл.
8. ***Душенко Алла Григорівна***, м. Городок Львівської обл.
9. ***Задорожний Павло Григорович***, с. Набутів Черкаської обл.
10. ***Іванов Геннадій Іванович***, смт Високопілля Херсонської обл.
11. ***Ковбасюк Федір Тихонович***, м. Хмельницький.
12. ***Козинський Віталій Гаврилович***, с. Мазурівка Вінницької обл.
13. ***Коломієць Василь Васильович***, с. Старі Бабани Черкаської обл.
14. ***Кочерга Іван Іванович***, с. Вербівка Харківської обл.
15. ***Кравченко Анатолій Корнійович***, м. П'ятихатки Дніпропетровської обл.
16. ***Куцан Федір Дмитрович***, м. Сіверськ Донецької обл.
17. ***Ляховський Михайло Олександрович***, ст. Ярмолинці Хмельницької обл.
18. ***Мазуренко Степан Пилипович***, с. Красносілка Кіровоградської обл.
19. ***Манюк Василь Васильович***, с. Горошине Полтавської обл.
20. ***Марчук Галина Михайлівна***, м. Луцьк.
21. ***Маршакова Тамара Іванівна***, м. Нікополь Дніпропетровської обл.
22. ***Микитів Ольга Миколаївна***, с. Яструбове Тернопільської обл.
23. ***Миркевич Лариса Олександрівна***, с. Тинне Рівненської обл.
24. ***Мінченко Ганна Михайлівна***, м. Глухів Сумської обл.
25. ***Мозолєвська Тетяна Софронівна***, с. Терновате Миколаївської обл.
26. ***Олійник Василь Іванович***, м. Коломия Івано-Франківської обл.
27. ***Онуфрієнко Микола Євтухович***, м. Кодима Одеської обл.
28. ***Перепеча Світлана Іванівна***, м. Батурин Чернігівської обл.
29. ***Радомський Сергій Олександрович***, м. Краматорськ Донецької обл.
30. ***Романішина Валентина Іванівна***, м. Первомайськ Миколаївської обл.
31. ***Сасай Микола Степанович***, с. Дерцен Закарпатської обл.
32. ***Сахацький Станіслав Михайлович***, м. Алчевськ Луганської обл.
33. ***Свиридюк Броніслава Пилипівна***, с. Кропивня Житомирської обл.
34. ***Семенюк Микола Григорович***, м. Гола Пристань Херсонської обл.
35. ***Сергеєва Зоя Андріанівна***, с. Мар'ївка Запорізької обл.
36. ***Синишин Любов Павлівна***, м. Івано-Франківськ.
37. ***Слободяник Олена Гордіївна***, с. Якимівка Вінницької обл.
38. ***Смук Михайло Петрович***, м. Заставна Чернівецької обл.
39. ***Станкевич Анатолій Степанович***, с. Новосілка Кіровоградської обл.
40. ***Стойчева Ганна Вікторівна***, м. Бердянськ Запорізької обл.
41. ***Тимощук Вячеслав Степанович***, с. Рачин Волинської обл.
42. ***Тиркус Ярослава Михайлівна***, м. Львів.
43. ***Ткаченко Олексій Аврамович***, м. Суми.
44. ***Троян Алла Вікторівна***, с. Широкине Донецької обл.
45. ***Хохлов Ганна Петрівна***, с. Бобрик Київської обл.
46. ***Шевченко Світлана Яківна***, с. Біловодськ Луганської обл.
47. ***Шкуро Петро Іванович***, м. Рахів Закарпатської обл.
48. ***Яременко Надія Андріївна***, с. Вільне Чернігівської обл.
49. ***Яром Олександр Іванович***, м. Бориспіль Київської обл.
50. ***Яцишен Любов Володимирівна***, м. Самбір Львівської обл.

У номері:

"ДІМ, САД, ГОРОД"
виробничо-практичний журнал

№ 1 (289), січень, 2013 р.

Головний редактор **М. І. Халимоненко**

Головний художник **Т. П. Колодницька**

Заступники головного редактора **Б. К. Донгаш, І. Ф. Куштенко**

Зав.відділами **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**
Літературний редактор **А.М.Капітульська**
Дизайн, верстка **О.В.Кисленко**
Комерційний директор **Г.А.Донець**

Реклама **В.П.Васильєв**
тел.: (044) 223-38-17,
E-mail:vgt951@gmail.com

Оголошення **О.К.Шевченко**
223-22-58
E-mail:dsg@dimsadgorod.com

Розповсюдження, маркетинг **Т. І. Лазебник**
тел.: 223-22-58, 221-68-08

E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
Видання зареєстровано, серія КВ, №3536 від 3.10.98
Підписано до друку 21.12.2012 р.
Загальний тираж 141 519 прим.
Ціна договірна.

Адреса редакції та видавця:
вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.
Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12,
факс/автомат: 223-22-59
www.dimsadgorod.com

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — 98881.

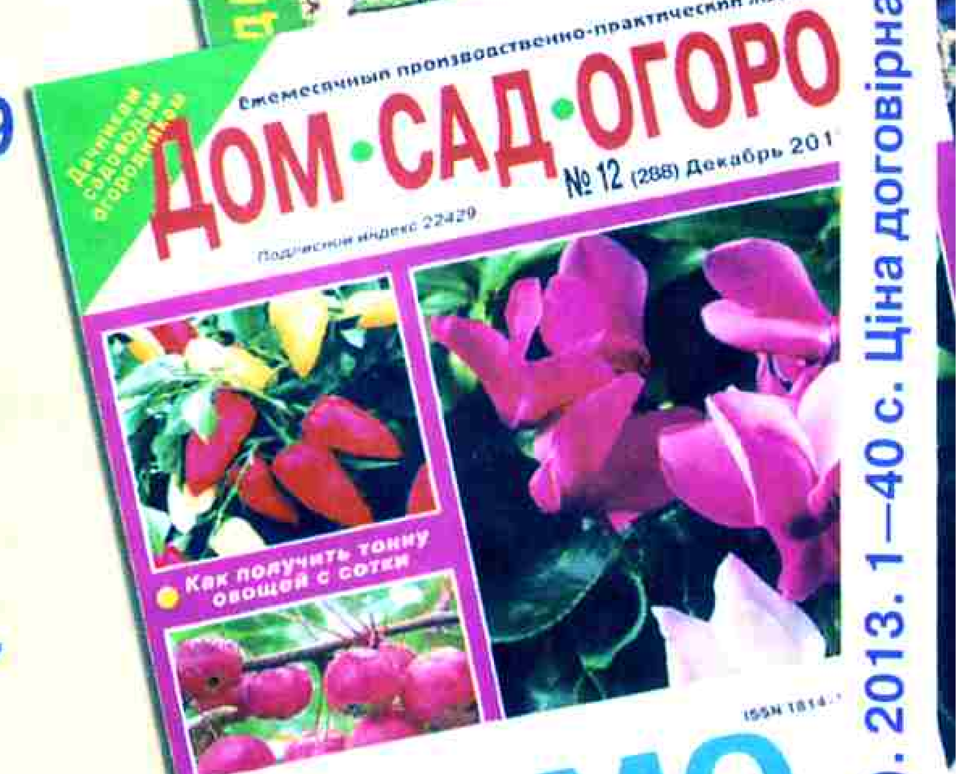
Передплачуйте наші видання

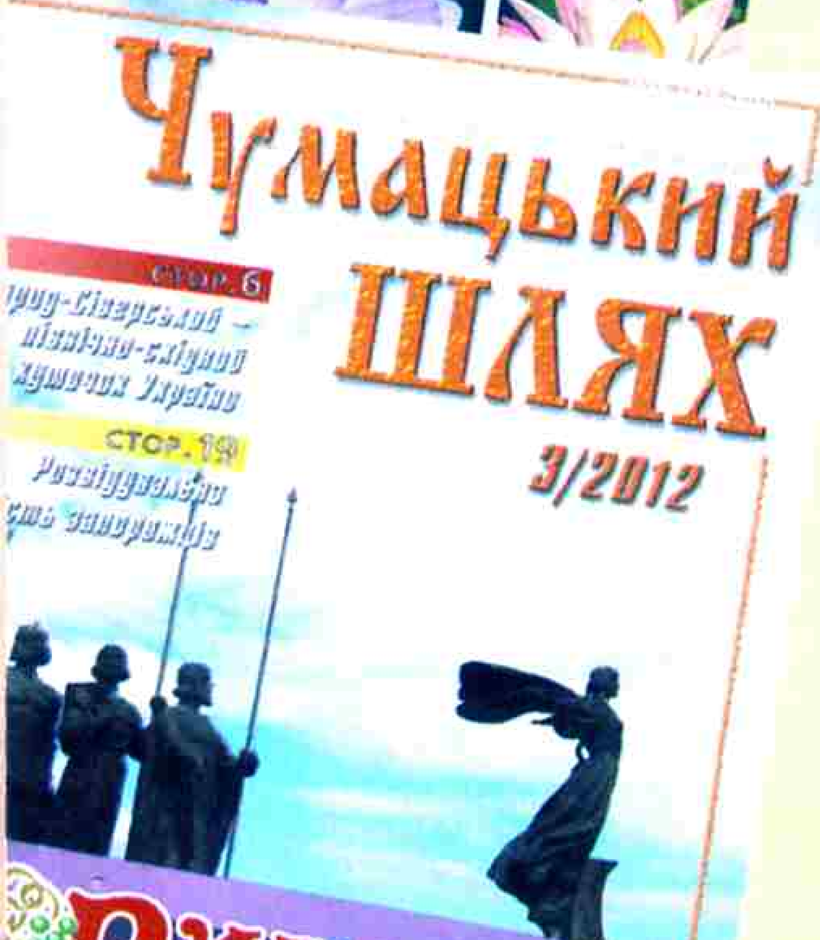
Дім, сад, город

Журнал "Дім, сад, город" видається з 1989 року.
Це найпопулярніше в Україні, справді народне видання
для всіх, чиє життя і праця пов'язані із землею.

"Дім, сад, город" (укр.). Передплатний індекс 74142
90240 – річна передплата (на 20% дешевше)
23909 – пільгова передплата для пенсіонерів,
ветеранів та дітей війни, учасників ВВВ
"Дом, сад, огород" (рос.). Передплатний індекс 22429
90250 – річна передплата (на 20% дешевше)

Журнал "Пасіка" — індекс 74429
Журнал "Будьмо здорові" — індекс 74063
Журнал "Квіти України" — індекс 74275
Журнал "Виноград. Вино" — індекс 40305
Журнал "Туризм сільський зелений" — індекс 40307
Журнал "Чумацький шлях" — індекс 22436
"Календар садівника і городника" — індекс 30203





ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ ВИДАННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ!

Журнал"Яблунька" — індекс 40306
Журнал-розфарбовка з ігровими вкладками
"Чарівна казка"– індекс 01220
Комплект "Чарівна Яблунька" – індекс 21870

ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ КОМПЛЕКТИ ЖУРНАЛІВ У СКЛАДІ:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — індекс 22430
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — індекс 22431
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — індекс 22432
90260 – річна передплата (на 20 % дешевше)
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — індекс 22433
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — індекс 22434
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — індекс 21869
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — індекс 90245
«Пасіка» + «Яблунька» – індекс 98882
«Дім, сад, город» + «Чумацький шлях» — індекс 98881

КОМПЛЕКТ ЖУРНАЛІВ ДЛЯ САДІВНИКІВ І ГОРОДНИКІВ У СКЛАДІ:

"Дім, сад, город", "Пасіка",
"Виноград. Вино", "Квіти України",
"Календар садівника і городника" – індекс 01217

КОМПЛЕКТ ЖУРНАЛІВ ДЛЯ РОДИНИ У СКЛАДІ:

"Дім, сад, город", "Яблунька", "Квіти України",
"Чумацький шлях", "Будьмо здорові" — індекс 08070

Усі наші видання можна передплатити з будь-якого
наступного місяця в усіх відділеннях зв'язку України.

Індекс 74142. ISSN 1814—4357. Дім, сад, город. №1 (289). 2013. 1—40 с. Ціна договірна.